

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

PAULA LILIANA VILLARRAGA BARACALDO

**PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS EMERGENTES Y ANHELOS DE PAZ EN
COLOMBIA: ACTORES, AFECTOS Y MATERIALIDADES**

Porto Alegre

2018

PAULA LILIANA VILLARRAGA BARACALDO

**PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS EMERGENTES Y ANHELOS DE PAZ EN
COLOMBIA: ACTORES, AFECTOS Y MATERIALIDADES**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS como requisito parcial para obtenção do Título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Orientador: Profa. Dra. Flávia Charão Marques

Porto Alegre

2018

CIP - Catalogação na Publicação

Villarraga Baracaldo, Paula Liliana
Prácticas gastronómicas emergentes y anhelos de
paz en Colombia : actores, afectos y materialidades
/ Paula Liliana Villarraga Baracaldo. -- 2018.
127 f.
Orientadora: Flávia Charão Marques.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas,
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,
Porto Alegre, BR-RS, 2018.

1. Gastronomía. 2. Perspectiva orientada al actor.
3. Prácticas. 4. Agencia. 5. Subjetividades. I.
Marques, Flávia Charão, orient. II. Título.

PAULA LILIANA VILLARRAGA BARACALDO

**PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS EMERGENTES Y ANHELOS DE PAZ EN
COLOMBIA: ACTORES, AFECTOS Y MATERIALIDADES**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS como requisito parcial para obtenção do Título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, 04 de abril de 2017.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Flávia Charão Marques – Orientadora
UFRGS

Profa. Fabiana Thome da Cruz
UFRGS/PGDR

Profa. Tatiana Souza de Camargo
FACED-UFRGS

Profa. Tainá Bacellar Zaneti
UnB

AGRADECIMIENTOS

A la vida, por sus mieles, pero sobretodo sus venenos, porque cuando los probamos es cuando más nos conocemos. Aprender a querer las dificultades no es fácil, pero cuando se logra observarlas como pruebas, la vida cambia de color.

A mis hermanas y hermanos colombianos por resistir una guerra que parece eterna y mostrarme que a pesar de todas las adversidades vale la pena vivir y seguir riendo. La guerra nos ha minado por generaciones, ha socavado la vida de todos, sin duda vive en nuestro inconsciente colectivo, pero la esperanza de que algún día las cosas puedan ser diferentes nos mantiene a todos combatiéndola creativamente, gracias a quienes luchan pacíficamente.

A las manos amorosas que siguen cocinando en los fogones para calentar los corazones, han sido mi más grande inspiración, empezando por **mis abuelas** y **mi mamá** quienes me transmitieron la pasión por la alquimia transformadora que tiene lugar en las ollas. Tanto cariño condensado en una sopa o en una ensalada, gracias a ellas aprendí que la cocina puede reflejar lo que llevamos dentro, puede ser la expresión de la vida interior. Gracias por tanto!

A **Teófila** y **Martín**, por permitir este trabajo y enseñarme a ser mejor persona, son ustedes únicos.

A mi familia, por su apoyo y a mis hermanos **Cao, Dani y Santi** porque son todos sabios y grandiosos seres humanos que contribuyeron a finalizar este trabajo.

A **Flávia**, por orientarme de manera sabia y encarrilar las tantas pasiones que intenté traer a esta disertación. A los profesores de la banca, a **Brasil**, y el **CNPq** que me dio la oportunidad de estudiar con una beca y dedicarme a aprender, al **PGDR** por su mirada crítica, me enseñaron a pensar.

A mis amigos y amores, sobre todo a **Ceci** por su grata amistad y fortaleza interior, a **Vini** por su apoyo incondicional. A todos mis **compañeros del PGDR** quienes fueron esa rica sopa latinoamericana, todos tan diferentes crearon un ambiente efervescente de conocimiento.

RESUMEN

Enfrentando la problemática del conflicto en Colombia, el Estado ha manifestado una preocupación por el establecimiento de condiciones para la paz que se refleja en las políticas y agendas nacionales que apuntan al establecimiento de un aparato institucional, jurídico y discursivo que permita la transición de la violencia a un escenario pacífico. A partir de una línea teórica orientada a los actores y tomando la dimensión cotidiana como unidad de análisis, en este trabajo se exploran afectos, prácticas y materialidades que ponen en relevancia que los procesos de transformación social no son impulsados solamente por la acción del Estado. Para este propósito, se incursiona en el espacio social de la gastronomía para analizar las prácticas emergentes que se están alineando a las construcciones cotidianas de la paz. Esta investigación cualitativa, hace un análisis de informaciones obtenidas en espacios públicos donde se encuentran actores del circuito gastronómico, y realiza una entrada exploratoria en el municipio de Guapi en el Departamento del Cauca. A través del método de seguimiento de los actores, se revela que las experiencias exploradas co-evolucionan con el discurso de paz, generando nuevas prácticas y procesos emergentes de organización social. Así mismo se pone de manifiesto como la comida es capaz de estimular la organización de actores en diversos espacios para reestablecer el equilibrio de las relaciones sociales fragmentadas y se resalta la alianza de los actores con el alimento en la construcción de vías alternativas para existir y resistir.

Palabras Clave: Gastronomía. Perspectiva orientada al actor. Prácticas. Agencia. Subjetividades.

ABSTRACT

Facing the problem of conflict in Colombia, the State has expressed a concern for the establishment of conditions for peace that is reflected in national policies and agendas that point to the construction of an institutional, legal and discursive apparatus that allows the transition of violence to a peaceful scenario. Starting from a theoretical line from actor-oriented approach and taking the daily dimension as a unit of analysis, this paper explores practices, affects and materialities that reveal that the processes of social transformation are not driven only by the action of the State. For this purpose, the author explores the social space of gastronomy to analyse the emerging practices that are in tune to the daily constructions of peace. This qualitative research makes an analysis of information obtained in public spaces where actors of the gastronomic circuit are found and it also takes an exploratory entry in the region of Guapi in the Department of Cauca. Through the method of “following the actors”, it is revealed that the explored experiences co-evolve with the discourse of peace, generating new practices and emerging processes of social organization. It also shows how food is able to stimulate the organization of actors in different spaces to re-establish the balance of fragmented social relationships and highlights the alliance of actors with food in the construction of alternative ways to existence and resistance.

Keywords: Gastronomy. Actor oriented approach. Practices. Agency. Subjectivity.

LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS

ELN	- Ejército de Liberación Nacional
FARC- EP	- Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia- Ejército del Pueblo
PDPMM	- Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio
PGDR	- Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural
UFRGS	- Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMARIO

1	ENTRE MOTIVACIONES Y LINEAMIENTOS: LA ENTRADA EN LA INVESTIGACIÓN.....	10
1.1	INTRODUCCIÓN	10
1.2	EL CONFLICTO Y LOS ACTORES: UNA PROBLEMATIZACIÓN	18
1.2.1	Contextualizando el conflicto: lecturas y actores.....	19
1.3	OBJETIVOS	26
1.3.1	Objetivos Específicos	26
1.4	METODOLOGÍA.....	27
1.4.1	En campo: la recolección de datos	27
1.4.2	Opciones analítico metodológicas.....	33
1.4.3	Sobre las técnicas	35
1.5	UNA VISIÓN GENERAL DE LA DISERTACIÓN	38
2	ASPECTOS TEÓRICOS: DE ACTORES Y DE PRÁCTICAS	39
2.1	EMPEZANDO POR UNA PERSPECTIVA ORIENTADA A LOS ACTORES.....	39
2.2	ENTRANDO POR LAS PRÁCTICAS	43
2.3	VISUALIZANDO LOS AFECTOS Y LAS MATERIALIDADES	46
3	GASTRONOMÍA Y PAZ	52
3.1	YO POR ALLÁ NO VOY PORQUE ES MUY PELIGROSO.....	53
3.2	LOS <i>CHEFS</i> Y LA PAZ.....	55
4	QUE LA COMIDA NOS SIRVA PARA REUNIRNOS	69
4.1	GUAPI RIQUEZAS Y DESIGUALDADES	69
4.2	“SOMOS COMO LA CHIYANGUA, FUERTES Y RESISTENTES”: NACE LA FUNDACIÓN.....	80
4.3	GANANDO ESPACIOS Y VISIBILIDAD	85
5	MUJERES, HIERBAS Y SALSA: ALIANZA PARA EL CAMBIO	94
5.1	RECUPERANDO LA PRÁCTICA DE HIERBAS DE AZOTEA	94
5.2	DE LA AZOTEA A LA OLLA	98
5.3	“CUANDO ABRIMOS UN PROCESO ABRIMOS TAMBIÉN NUESTRO CORAZÓN”... ..	105
6	CONCLUSIONES	111
	REFERENCIAS.....	117
	APENDICE A - CARTA PRESIDENTE SANTOS A LEONOR ESPINOSA.....	127

1 ENTRE MOTIVACIONES Y LINEAMIENTOS: LA ENTRADA EN LA INVESTIGACIÓN

Esta disertación analiza prácticas gastronómicas que dan cuenta de la organización de actores en alianza con los alimentos y su relación con transformaciones sociales con implicaciones para espacios rurales y urbanos en Colombia. Se entiende que el presente trabajo no solo se refiere a una propuesta teórico-metodológica para elucidar un problema delimitado, sino que también se encuentran consignados los intereses personales y todas aquellas experiencias que marcan la vida de la investigadora. En ese sentido, él surge de preocupaciones políticas, sociales y personales que encuentran en este espacio la oportunidad de mostrar cómo los procesos sociales están vivos, y la potencialidad de aprender de los mismos para evidenciar oportunidades.

Después de este breve preámbulo, se introduce la disertación con algunas de las afectaciones personales que motivan la investigación, por lo que primero serán expuestos algunos elementos de la trayectoria personal, para luego entender cómo esta se enlaza con el tema elegido y las contingencias que dieron lugar al problema de investigación.

En un segundo momento, se ahonda en la problemática resaltando la fragmentación social que ha tenido lugar en Colombia como resultado de un conflicto de larga duración, llegando a la descripción de los objetivos y justificativa de la elección metodológica, enfocándose en el interés por el cotidiano de actores sociales que ponen en marcha inúmeras prácticas gastronómicas, y que señalan posibles salidas a las limitantes de maniobra creadas en contexto de conflicto.

1.1 INTRODUCCIÓN

Ciertamente estamos levantándonos de la muerte, es verdad que es lento, pero hay algo que tenemos, esperanza. (ABAD FACIOLINCE, 2017, traducción propia).

En los últimos años se ha presentado una preocupación sobre el establecimiento de condiciones para la paz en Colombia, esta situación ha sido reflejada en las políticas y agendas nacionales en las que se apunta a la construcción de un aparato institucional, jurídico y discursivo que permita la transición de la violencia a un escenario pacífico. De cualquier forma asumir que

la paz es una construcción que se realiza netamente desde el Estado sería ocultar las formas de agencia que toman formas en las acciones cotidianas de los actores sociales. Específicamente para el caso de Colombia, las personas han sufrido la fragmentación de sus mundos de vida, dando emergencia a particulares formas de organización entre los actores y estrategias en las que la comida se presenta como elemento central en sus anhelos de paz. Las diferentes iniciativas que tienen lugar en espacios de acción de los actores sociales, encuentran un alineamiento particular en la gastronomía, siendo esta última un sitio desde el cual es posible develar cómo los actores, los afectos y las materialidades se organizan para crear un ambiente en el que es posible discutir acerca de la paz desde las nociones de los actores. Este debate se presenta de manera más expresiva en un momento en que los aspectos subjetivos toman importancia en la construcción de los caminos para la superación de la guerra y la transformación social. Por tanto, el asunto de la paz no se suscribe solo a una realidad política que se construye con base en discursos abstractos. En este caso veremos como la comida vista desde una perspectiva relacional, deja su carácter privado tomando forma en prácticas gastronómicas públicas capaces de generar caminos y espacios de maniobra para los diferentes actores que hacen parte del circuito gastronómico, en especial para los pobladores rurales fuertemente afectados por el conflicto.

Para aclarar desde “donde” se está observando el problema planteado en esta investigación, es importante hacer explícito el histórico de formación personal y caminar en espacios rurales. Realizar estudios en Psicología forjó una clara afinidad por estas poblaciones, allí empezaron a configurarse varias ideas sobre el sesgo centralista de los gobiernos, la realidad del aislamiento rural, la violencia, y las limitaciones de los pobladores. Aunque también fue notorio que los habitantes rurales buscaban dar soluciones a problemas estructurales por su propia cuenta. En el curso de la carrera, tuve algunos primeros acercamientos con la realidad del campo trabajando como pasante en el Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio (PDPMM)¹ el cual me permitió una aproximación a las historias de personas que vivían fuera de las grandes ciudades.

Yo venía de un lugar urbano en el que el conflicto se vivía de forma “silenciosa” aunque no por esto menos dolorosa. No viví una confrontación directa, pero salía de casa preparada para

¹ Este es un programa vinculado a la red de Programas de Desarrollo y Paz REDPRODEPAZ, un sistema de coordinación y articulación de la sociedad civil, con el gobierno, las empresas, las iglesias y la cooperación internacional, en función de construir una Nación en Paz desde procesos locales y regionales de desarrollo y paz territorial. Para detalles ver: <<http://www.pdpmm.org.co/index.php/programa-desarrollo-y-paz-del-magdalena-medio>>.

eventuales explosiones en centros comerciales y lugares concurridos. Conocidos y familiares fueron secuestrados, algunos volvieron, otros no. Las personas a mi alrededor llevaban a cabo protocolos y diversas estrategias como cambiar rutas de casa al trabajo, revisar los carros por debajo en los estacionamientos, buscando algún indicador de bomba. En las carreteras, para mí era común estar atenta a “pescas milagrosas”², a tener un plan para no ser abordada por grupos ilegales y a moverme solo en lugares permitidos en el territorio nacional. En este escenario, muchos colombianos nos confinamos en las ciudades con nuestras diversas estrategias mientras que el campo tenía sus propias dinámicas para afrontar el aislamiento y la violencia. Ya el PDPMM me mostraba que a pesar de tal realidad se estaban llevando a cabo algunas iniciativas en nombre de la paz, así como repetidos intentos³ de negociaciones por parte del gobierno nacional, sectores políticos y hasta población civil, que se vienen adelantando con más empeño desde el año 2002. Sin embargo, hubo siempre un interés personal por contribuir desde el campo profesional al escenario de desigualdad característico del país.

Teniendo ya el referente de un proyecto piloto que mi madre estaba construyendo, el cual tiene por nombre Edén, en el que se realiza producción de alimentos orgánicos e implementación de prácticas sostenibles, decidí no solo unirme sino también construir caminos propios coherentes con las preocupaciones sociales del campo. Uno de ellos fue acompañar como líder una organización de productores de plantas aromáticas y condimentarias en el año 2010 compuesta por 30 familias campesinas en el municipio de Chipaque, Departamento de Cundinamarca. En este proceso, reconozco que se cometieron errores, entre esos no entender la realidad local y subestimar la complejidad de aquel espacio rural, sus violencias y fragmentaciones sociales. Sin embargo, fue un gran aprendizaje y sobretodo permitió un acercamiento mayor a la condición de los pobladores campesinos y a entender cómo el conflicto de manera directa o indirecta genera interacciones particulares entre las personas y otras entidades materiales.

Continué trabajando en Edén y fue en este hacer cotidiano que se fue gestando un vínculo cada vez mayor con los alimentos que derivó en un interés por la gastronomía, en la cual vimos un camino para transmitir historias. Experimentar nos ha permitido aprender en conjunto con los

² La guerrilla colombiana realiza operaciones que llama pesca *milagrosa*, operaciones que realiza con frecuencia en las carreteras del país en donde la vigilancia del Ejército y la policía es escasa. Los guerrilleros escogen, entre quienes caen en sus operaciones en los puestos de control en carreteras, a personas con dinero a las que exigen el pago de rescate o a personas que pueden servir para sus propósitos políticos. (LA PESCA..., 1999).

³ Se han llevado a cabo más de diez intentos de negociar con los más de nueve grupos que en algún momento operaban en Colombia. (VILLARRAGA, 2008 apud RETTBERG, 2016, p. 3).

campesinos, entender su realidad y sentirnos responsables de generar inquietudes en quienes nos visitan con respecto a las problemáticas invisibilizadas. En una sociedad fracturada y polarizada como Colombia, creemos que este ejercicio nos ayuda a construir caminos más humanos.

Figura 1- Ensalada flores comestibles del campo (Izquierda). Postre queso campesino servido en hoja de breva y artesanía local (derecha). Edén, Chipaque. Cundinamarca



Fuente: Registros fotográficos de la autora (2017).

La trayectoria académica y profesional, la experiencia personal y la propia condición de colombiana, me conducen a tener varios entendimientos que se integran en esta disertación. Para mí, como para muchos colombianos, la paz ha sido ambicionada por mucho tiempo y en este sentido, hemos intentado comprender tanto las posibilidades de alcanzarla, como la transformación del conflicto⁴. Coloco en este trabajo a los alimentos como protagonistas, en el anhelo de integrar la comida al desafío que tenemos por delante. Sintiéndome afectada por la fragmentación social que ha dejado el conflicto, siento la responsabilidad de entender y hacer visibles los procesos empíricos que den información sobre cómo las personas en su cotidianidad representan, lidian y crean caminos para continuar viviendo. Hacer evidentes las posibles salidas construidas por las personas, observando las alternativas para expandir el margen de acción de los actores sociales en alianza con las materialidades que se configuran en este momento del país, es, sin lugar a duda, la motivación más grande para llevar a cabo este trabajo.

Queda claro en este sentido que a partir de la trayectoria personal y académica, se entiende el carácter relacional de la comida y su potencia para develar asuntos en diferentes

⁴ Para ampliar ver Ramírez y Restrepo (1989); Garcia (1992); Bejarano (1995); Pardo (1996); Medina y Sanchez (2003); Nasi (2007); Bouvier (2009); Chernick (2009); Restrepo y Bagley (2011).

dimensiones, así como que tales relaciones no pueden ser solo explicadas desde una lógica capitalista, ya que es clara la movilización de representaciones y prácticas que integran aspectos materiales como también subjetivos.

Para comprender cómo estos elementos entran en juego en el contexto particular del país, es importante entender que Colombia experimenta de manera ininterrumpida desde 1948 un prolongado conflicto armado interno en el que se encuentran involucrados grupos militares de derecha, izquierda y población civil. En efecto, el conflicto armado en Colombia, ha dejado según el Registro Único de Víctimas (RUV), más de ocho millones de víctimas (RUV, 2017). Cabe resaltar que las regiones con mayor incidencia del conflicto y devastación coinciden con zonas predominantemente rurales. De hecho, 88% de los municipios con incidencia alta y muy alta del conflicto se caracterizan por ser rurales (CONPES, 2015b, p21).⁵ Debido a su ubicación geográfica, estas zonas han sido objeto histórico de violencia⁶, la cual gradualmente se agudizó con la aparición de actores armados y el narcotráfico, lo que produjo una crisis económica y también social en gran parte de las regiones del país. El dominio de los territorios por parte de grupos armados facilita la violación de derechos humanos de los habitantes rurales a través del secuestro, extorsión, expropiación de bienes, despojo, desplazamiento forzado, asesinato de líderes comunitarios, cultivo de uso ilícito como única vía de obtención de ingresos y participación forzada en filas de combate, entre otros (COMISIÓN..., 2016).

En términos generales, se podría decir que la situación histórica de esta guerra de larga duración ha moldeado de forma visible los territorios rurales con semejanzas entre las cuales se encuentran el aislamiento de la población a causa del conflicto, la falta de infraestructura, la desapropiación de recursos naturales y la dependencia de economías ilegales. Aunque, la afectación del conflicto se da en diversas formas que no logran ser tan evidentes o registradas por las estadísticas. La guerra ha transformado a través del tiempo la vida social de los habitantes del país evidenciando alteraciones de la cotidianidad, las relaciones sociales, así como los mundos de vida.

De esta forma, el resultado erosivo de una guerra prolongada, se expresa a lo largo y ancho del territorio y en la población que lo habita. Podría decirse que por lo menos dos generaciones de colombianos no conocemos otra forma de vivir que no sea en medio del

⁵ El CONPES, es el concejo Nacional De Política Económica y Social

⁶ Pablo Emilio Angarita Cañas (2016) expone este tema más ampliamente.

conflicto y paradójicamente inmersos en él, en nuestro anhelo de superarlo, también surgen por parte de los actores sociales una multiplicidad de posibles referentes, estrategias, prácticas, formas de maniobra, que muestran “salidas” y medios de existencia, los cuales en esta investigación se muestran importantes de ser teorizados. Enfocar en este trabajo en las emergencias materiales gastronómicas asociadas a dichos actores constituirá la forma de analizar cómo estos se comprometen en asuntos sociales, nacionales y comunitarios relacionados a la paz.

El asunto aquí, es que de forma paralela al conflicto se vienen ejecutando acciones puntuales para la implementación de una cultura de paz basada en el fortalecimiento del diálogo y la reconciliación, tanto por parte del Estado como por parte de otros actores sociales. Según Rettberg (2012), el Estado, desde el año 2000, comienza de forma más evidente acciones alineadas al concepto de “construcción de paz”⁷ Este concepto, en Colombia particularmente abre lugar a un discurso de conciliación que fue abriéndose paso en ciertos contextos y entra en el mundo de ciertos actores, de tal forma que logra estar presente en espacios nacionales y también en los más íntimos de la población civil. En este sentido, el gobierno nacional da inicio a acercamientos y negociaciones con los diferentes grupos insurgentes para establecer el fin al conflicto.

Hoy en día estos esfuerzos institucionales constituyen la política pública nacional de construcción de paz, la cual trasciende la resolución de conflictos a través de negociaciones de paz o victorias militares, ya que no involucra exclusivamente a los actores armados enfrentados, sino que también a la sociedad civil nacional e internacional en la forma de organizaciones no gubernamentales, sector privado, iglesia y actores internacionales (RETTBERG, 2013, p. 14). En el marco de ese proceso, nos encontramos ante la firma reciente de un acuerdo de paz⁸ con el mayor grupo insurgente de izquierda, las FARC- EP⁹. También, se reconoce el comienzo de negociaciones con el ELN, la segunda mayor organización guerrillera del país¹⁰, atestiguando un panorama insólito que no parecía posible años atrás. Tal vez no sea posible prever hasta donde

⁷ La construcción de paz es entendida como un proceso de corto, mediano y largo plazo orientado a la transformación del uso de la violencia como medio para resolución de conflictos.

⁸ Para ver el acuerdo completo: <<http://www.altocomisionadopalapaz.gov.co/procesos-y-conversaciones/Documentos%20compartidos/24-11-2016NuevoAcuerdoFinal.pdf>>

⁹ Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia- Ejército del Pueblo: Considerada la más antigua y poderosa guerrilla de América Latina. El gobierno colombiano firmó un acuerdo de paz con FARC después de plebiscito y una marcada diferencia entre defensores y opositores.

¹⁰ Duque (2017) considera que la finalización del conflicto con las FARC-EP no implica la finalización del conflicto armado con los demás actores. El siguiente paso se encuentra en lograr un proceso de paz con el ELN.

todo esto llegará, pero es muy probable que el proceso en sí mismo haga parte de cambios sociales que vienen ocurriendo en el escenario del país y, por su relación estrecha e histórica con los espacios rurales, también se vuelve un factor importante en sus dinámicas.

Los estudios sobre el conflicto en Colombia suelen dar prioridad a una perspectiva económica¹¹, y la supervaloración de lo productivo como el objeto para analizar las configuraciones sociales emergentes para la transición a la paz, aunque muchos de los cambios se suscriben a estos ámbitos, en los debates es necesario considerar los múltiples cambios vividos por las personas. Así, el esfuerzo de la presente investigación resalta emergencias en otras dimensiones de la vida. Las sociedades son movidas por esperanzas, odios, ideales y utopías que hacen parte de intersubjetividades y de otros dominios de la complejidad de la vida, además de la convivencia humana con el mundo material circundante.

La gastronomía acabó por emerger justamente como uno de esos dominios, además ha sido un espacio poco explorado en términos de su relación con la transición para la paz especialmente considerando a “la comida” como elemento relacional. Para algunos autores, como Sherwood, Arce y Paredes (2017, p. 1-6), la comida constituye una experiencia socio-político-material y vista de esta forma, permite observar nuevas asociaciones y procesos como los afectos y la materialidad, los cuales han estado ausentes en la literatura académica y debates de políticas públicas.

Dado que la gastronomía reúne una gran cantidad de actores rurales y ciudadanos en torno al alimento y a la comida¹², en esta disertación es esta que posibilita analizar encuentros, proximidades y acercamientos a realidades relacionadas a la construcción cotidiana de la paz. Considerando también que la comida crea redes y organiza prácticas, se toman algunas referencias presentes en el trabajo de doctorado de Zaneti, (2015), que desde estudios sobre los acercamientos de *chefs* y agricultores, defiende la “gastronomía como espacio social” y su relación cada vez más estrecha con el desarrollo rural (ZANETI, 2017). Así, la gastronomía podría constituirse como un espacio en el que se refleja la vida, y en este sentido podría constituir lo que Sherwood *et al* (2013) llaman un “sitio”, definido como “múltiples contextos de co-

¹¹ Los impactos del conflicto en la economía Colombiana son ampliamente documentados en Restrepo 1999; Pinto, Vergara y Lahuerta, 2004; Rettberg y Alvarez, 2008. Para ver una recopilación de la relación entre economía y conflicto armado ver Vargas, 2016 en Rettberg 2016).

¹² Importante aclarar que comida, se asume como el alimento que pasa por “un proceso de transformación cualitativo, realizando un tránsito del plano de la naturaleza para el de la cultura, mediado por la vía culinaria (WOORTMANN, 2013, p. 14).

existencia humana. En la gastronomía, como sitio, diferentes actores sociales se articulan en torno al alimento, que, como menciona Ingold (2000) puede ser asumido como entidad material con capacidad participativa.

Los actores desarrollan prácticas, que según Schatzki (2015) pueden ser entendidas como actividades realizadas por seres humanos de forma incorporada con entidades materiales. Inspirándose en esta idea, es central para el análisis la noción de ‘prácticas gastronómicas’, que se refiere a aquellas prácticas en las que el alimento pasa por una transformación cualitativa a través de la culinaria. Se considera que es a través de ellas que las personas están incorporando la comida como entidad material que aparece enmarañada a la construcción de la paz.

En Colombia particularmente, son percibidas en los foros de gastronomía no sólo la emergencia de prácticas gastronómicas particulares, sino también su relación intrínseca con un notorio uso de la palabra “paz”, lo que provoca una primera cuestión: ¿Estarían las prácticas gastronómicas haciendo parte de transformaciones sociales recientes con relación a los procesos de paz? Inmediatamente surge otra pregunta: ¿Cómo esas prácticas se vuelven potencialmente relevantes en los cambios vividos por las personas?

Identificar, percibir y registrar las prácticas gastronómicas exige un acercamiento empírico a las realidades de los actores involucrados. Es así que se establece como principio norteador de la investigación una atribución a los actores de una capacidad de procesar la experiencia social para luchar ante las formas más extremas de coerción, así como la “capacidad de actuar” en interacción con otros como un “agente colectivo” (LONG, 2007). Se reconoce además que tales interacciones se dan con otras entidades como las “no humanas”, y que son incorporadas dentro de la “experiencia vivida” de los actores (ARCE, 2010), creando intersubjetividades. De acuerdo con Deleuze y Guattari, (1998) la intersubjetividad hace referencia a alianzas formadas en una interfaz por la cual entidades- “reales” o no- se construyen, reconstruyen y desmantelan al cruzar los límites de unas y otras para constituir nuevas individualidades, sean estas lingüísticas o corpóreas, capaces de generar un grado de poder o potencial. En estas definiciones sobre los caminos a seguir para realizar el trabajo, se volvió importante también reconocer “lo intencional, lo no intencional e incluso las relaciones accidentales que las personas establecen cuando están experimentando múltiples cambios [...] en su mundo social” (CHARÃO-MARQUES; JOB SCHMITT; OLIVEIRA, 2017, p. 128)

Teniendo estas orientaciones teórico-metodológicas las primeras exploraciones fueron establecidas desde análisis de informaciones obtenidas en documentos y por internet (sitios web y redes sociales), además de una entrada exploratoria a campo en el municipio de Guapi en el Departamento del Cauca. Esos aportes llevan a especificar las cuestiones que vendrían a orientar el trabajo. Así se pregunta: ¿Qué prácticas gastronómicas están surgiendo desde el encuentro de actores sociales en el campo de la gastronomía? ¿Cuáles son los afectos y las materialidades involucrados en la constitución de esas prácticas? y ¿Cómo estas prácticas contribuyen en hacer públicos asuntos concernientes a la paz?

En la búsqueda de expresiones de materialidades y afectos relacionadas a las prácticas gastronómicas, se impartió un estudio junto a la Fundación Chiyangua, dedicada entre otros asuntos, a la promoción de la cocina tradicional en el Departamento de Cauca, así como con otros actores del circuito gastronómico en Colombia. En las próximas secciones serán, entonces, esclarecidos aspectos que se refieren a la problematización, el establecimiento de objetivos y la metodología desarrollada.

1.2 EL CONFLICTO Y LOS ACTORES: UNA PROBLEMATIZACIÓN

Como fue mencionado anteriormente existe un espacio creado por el Estado en la legitimación del marco de la paz, aunque hablar solo del Estado sería desconocer la importancia de otros actores que generan transformaciones en la “construcción de la paz”. El análisis de los procesos empíricos a nivel local nos permite entender cuáles son las formas en las que es movilizado el discurso de la paz por las personas en sus prácticas cotidianas. En estas se revelan las contradicciones y las formas particulares que los actores tienen de entender y hacer la paz más allá de la política pública o de la firma de un acuerdo. Tal ejercicio académico es relevante ante la evidente urgencia que se muestra en las investigaciones realizadas por la Unidad de Víctimas, la Agencia Colombiana para la Reintegración, el Centro Nacional de Memoria Histórica, el Ministerio de Salud, la Ley de Víctimas, las Universidades y organizaciones no gubernamentales, entre otras, en donde se hace hincapié en la búsqueda de alternativas para la reconstrucción del tejido social fragmentado de la sociedad.

El momento coyuntural por el que atraviesa Colombia parece indicar transformaciones de gran magnitud en el que se requerirán idealmente actores sociales capaces de crear vías

alternativas para subsanar las heridas de la guerra y construir nuevas realidades, en lo cual esta investigación espera contribuir de alguna forma en la revisión de experiencias locales en las que el alimento es un aliado en la construcción de dichas vías alternativas.

1.2.1 Contextualizando el conflicto: lecturas y actores

Esta podría ser una apretada síntesis de un fenómeno altamente complejo en el que se entrelazan diferentes actores, coyunturas e intereses. Su resultado es el de la propagación de la violencia como forma legítima de lucha aunque también ha trascendido hacia una voluntad de encontrar otras salidas construidas por los diferentes actores sociales inmersos. Como menciona Yeste; Peral (2006, p. 13) al revisar el conflicto en Colombia, se entiende que no solo se trata de “la violencia armada, sino de las plurales violencias”, que corresponden a diferentes etapas en las que se han dado enfrentamientos diversos y por tanto ha sido un reto de académicos definir su origen y las variadas coyunturas que han dado lugar a tan vasta guerra civil interna. Sin embargo se podría decir que tal fenómeno de “violencias” se complicó de manera gradual con la formación de guerrillas y paramilitares en el escenario de una “debilidad institucional” que ha resultado en 60 años de conflicto armado en el que “la violencia se convirtió en el método de resolución de conflictos y la exclusión como modo de cohabitación (COMISIÓN..., 2016 p. 87).

Particularmente en las zonas rurales, la diversidad de los actores armados que emergen y se enfrentan tienen un factor en común; la lucha por el territorio y el dominio de áreas rurales y su población con el fin de ejercer poder económico, político y social. Tal enfrentamiento como menciona Comisión..., (2016, p.19) se desbordó, pasando de los actores armados a la población civil quienes se han visto afectados y vinculados directamente por la vía de la coerción o la victimización). En todo el territorio nacional, la población, en su mayoría rural, ha vivido cotidianamente eventos no solo de media y alta escala sino también de pequeña escala como asesinatos selectivos, desapariciones forzadas, masacres, secuestros, violencia sexual, desplazamientos, reclutamiento forzado, minas antipersonas y toma de pueblos, entre otros, que han configurado una “dosificación de la violencia” como recurso para aterrorizar y someter a las poblaciones¹³. (COMISIÓN..., 2016, p19)

¹³ Según Comisión... (2016), estos hechos de violencia se refieren a personas interceptadas y retenidas las cuales frecuentemente son re- victimizadas al entrar en contacto con los mecanismos dispuestos por el Estado. Se trata

La dinámica del conflicto armado tiene continuidades y cambios a través de la historia que se encuentran relacionados con factores heterogéneos como la problemática agraria, la propagación del narcotráfico; la falta de posibilidades de participación política, las influencias del contexto internacional; la falta de cohesión institucional y territorial, así como han influido las contingencias de los procesos de paz y las reformas democráticas (COMISIÓN..., 2016, p111). De esta forma los territorios pueden haber tenido contacto con uno o con varios victimarios, de a uno a la vez o en conjunto, de acuerdo a la dinámica evolutiva del conflicto.

Los principales actores del escenario de conflicto y paz son principalmente las guerrillas, los paramilitares, el estado, la sociedad civil y los agentes de cooperación internacional. Según Comisión... (2016), la guerrilla se ha configurado a lo largo de tres etapas. La primera, en la que surgen como un grupo de defensa rural con el ideal de justicia social y se establece en los territorios hasta finales de los años 70. La segunda, en la que acumularon fuerzas sumando todas las formas de lucha para la toma del poder a principios de los años 80 y la tercera en la que las guerrillas renunciaron a los espacios políticos y se propusieron colapsar el Estado y las élites político- económicas regionales y nacionales a través de la vía de las armas, etapa que se configuró en los últimos 20 años. Sin embargo, durante esta reciente etapa, la guerrilla sufrió duros golpes en alrededor de ocho años como resultado de la “Política de Seguridad Democrática” del gobierno de Álvaro Uribe Vélez, con lo cual se debilitó militarmente, se retiró significativamente de los territorios y se redujo en su base social. (BARRETO, 2017). Aunque a un costo humano y represión que hoy son investigados por la justicia colombiana.

Los paramilitares, por su parte, se organizaron al final de los años setenta en la medida en que las guerrillas comenzaron su expansión. Se trata de “grupos de autodefensa locales, legales y apoyadas por las Fuerzas Militares” que tenían el propósito de defender a medianos y grandes propietarios de las extorsiones y secuestros ejercidos por las guerrillas (COMISIÓN..., 2016). Para tal fin utilizaron como sustento financiero el narcotráfico, el cual, en sinergia con las contingencias anteriormente expuestas, afectó la vida social.

de formas de exhibición de violencia que buscan aleccionar a quienes sobreviven. Modalidades de retención usada con fines económicos o políticos. Formas de humillar a las mujeres líderes para destruir el círculo afectivo de sus enemigos o “castigar” conductas transgresoras. Desplazamientos realizados para usar tierras como corredores de movilidad, consolidar rutas de narcotráfico, controlar la producción minera o natural o para hacerse a tierra en favor de proyectos e inversiones. La utilización de armas defensivas no convencionales como minas antipersona para frenar el acercamiento de grupos “enemigos”.

El Estado, por otro lado ha respondido de diversas maneras ante el conflicto entre las cuales se encuentran intentos de reformas y paz así como la opción por la vía militar. Como lo mencionan (Comisión..., 2016, p55-56), el estado se ha mostrado fragmentado y débil en el plano territorial como en el institucional lo que lo ha configurado débil también en lo regional y local, sobre todo en las zonas más alejadas de “los centros de poder”. En otras palabras “en estos años de guerra, el centro del país vio cómo se fortalecieron sus instituciones, mientras en la periferia subsistieron los problemas de gobernabilidad, la corrupción y la falta de legitimidad”, de esta forma se ha formado una brecha profunda entre un “sector más integrado del país y el resto”.

El Estado es considerado también como victimario. Sobre este último aspecto, el rol de los miembros de la fuerza pública en la victimización de civiles¹⁴ es preocupante ya que se investiga su participación en ejecuciones extrajudiciales, masacres y asesinatos selectivos (COMISIÓN..., 2016, p 57). Este asunto continúa vigente de acuerdo a la denuncia de organizaciones sociales, como se evidencia en el más reciente comunicado de prensa de la Oficina en Colombia del Alto Comisionado de las Naciones Unidas a diciembre de 2017 (NACIONES UNIDAS, 2017). A la fecha de redacción del presente trabajo se contabilizan más de 74 muertes de líderes sociales en lo corrido desde enero de 2017 en el que se presume la participación del Estado por acción u omisión.

Sin embargo, no puede negarse que uno de los intentos concretos por parte del Estado tiene lugar a partir del 2012 en el que “un sector de las elites, representado por el presidente Juan Manuel Santos¹⁵ intenta una salida política al conflicto llevando a cabo un proceso de negociación y diálogo con las FARC (COMISIÓN..., 2016, p 46).

De esta forma se llega a un acuerdo inicial, el cual se pone en consideración con la población civil a través de un plebiscito para su refrendación, y que fue “rechazado” el 02 de octubre de 2016. Cabe resaltar que en el plebiscito, se registró una tasa de abstención del 62,59% por parte de la población. Esto no debería sorprender, ya que el abstencionismo de Colombia oscila entre 50% y 60% (REGISTRADURÍA...; CEDAE, 2013), lo que parece estar revelando la desconfianza de los ciudadanos en las instituciones estatales.

¹⁴ Se presume la participación de la Fuerza Pública en 158 masacres y 2300 asesinatos selectivos (10% del total). Muchos de estos casos se presentaron como bajas en combate cuando fueron en realidad ejecuciones extrajudiciales; otros fueron perpetrados como retaliación por una acción guerrillera, y unos más persiguiendo la idea profundamente ideologizada de los implicados según la cual solo se podía derrotar a la guerrilla si se golpeaba a la población civil.(COMISIÓN..., 2016, p34)

¹⁵ Presidente de Colombia desde Agosto 2010

De esta forma, a partir de la discusión de 57 temas puestos en consideración por la población civil, se realizan revisiones adicionales en la mesa de negociación en la Habana, Cuba y siendo encaminado para el congreso nacional se refrenda el nuevo acuerdo de paz, el cual fue firmado el 24 de Noviembre de 2016, lográndose concretar la salida negociada al conflicto. El siguiente paso después de la firma del nuevo documento, se trata del proceso de implementación de los acuerdos, que engloba el fin de los enfrentamientos armados con la guerrilla de las FARC EP, dejación de las armas, así como transformaciones significativas para el país en temas de: Reforma Rural Integral, Participación Política, Fin del Conflicto, Drogas Ilícitas y Víctimas. (OACP, 2016).

A pesar de que el Estado fue y continúa siendo para varios autores un victimario, Rettberg, (2016) reconoce que el Estado colombiano impulsó el proceso de paz y dichas acciones posibilitaron “una cascada de organizaciones que complementaron las actividades de la paz” (RETTBERG, 2016, p31). De esta forma aunque en el proceso de paz intervienen diferentes actores, para la autora se hace evidente que el Estado a partir de las políticas públicas de construcción de paz sumado a la creación de estructuras institucionales, asumió responsabilidades, lo cual en muchos casos “contribuyó a la generación de alianzas de diferentes tipos entre los actores principales, domésticos e internacionales” (RETTBERG, 2016, p32)

De cualquier forma, el legado de esta lucha por poder entre los diferentes actores ha causado muertes, desplazamientos y sobretodo profundos dolores en la sociedad. Tal vez las cifras ayuden a entender la magnitud de los dos primeros. Por ejemplo, en lo que concierne a las muertes, durante cinco décadas, en promedio, “todos los días murieron en Colombia 11 personas por causa la guerra” (COMISIÓN..., 2016, p 23). En lo que respecta a los desplazados, hoy en día Colombia se posiciona como el país con mayor número de desplazados internos a nivel mundial, sumando hasta diciembre del 2016 un total de 7,4 millones de desplazados internos, seguido en el ranking por Siria que se ubica en el segundo lugar con 6,3 millones de desplazados (ACNUR, 2017). Algunos actores en medio del conflicto, han optado por no tomar parte en favor o en contra de cualquier grupo armado declarándose neutrales¹⁶. A pesar de las iniciativas comunitarias, geográficamente, el país está marcado con amenazas que generan miedo entre la

¹⁶ Se trata de iniciativas por parte de comunidades en zonas de conflicto que se declaran neutrales ante el mismo, es decir que no permiten entrada, ni hacen parte, ni apoyan a ninguno de los actores armados (Guerrilla, Paramilitares ni Ejército Nacional), esto para evitar enfrentamientos entre los mismos, en los que generalmente la población civil queda desprotegida en un combate entre bandos (ESCOBAR, 2016).

población rural. El peligro latente de movilidad en zonas rurales ha sido uno de las situaciones con más impacto para la población. En este sentido, Comisión... (2016, p 33) estima que el 45% del territorio nacional ha estado sembrado de minas antipersona.

Acerca de los dolores de la sociedad civil se podría decir que todavía, después de más de medio siglo de guerra es difícil entender la magnitud del desastre debido a que los daños son confundidos con esas “otras violencias” presentes en la sociedad colombiana. En este sentido Comisión... (2016) mencionan que las víctimas y sobrevivientes sufren en “profundas y dolorosas soledades”. Los autores consideran que tal situación deriva de una guerra que se naturalizó, se hizo cotidiana, que transcurre en el día a día de la ruralidad del país, y como resultado, la mayoría de quienes la sufren son personas anónimas. En otras palabras “esta fragmentación del país ha alimentado la pasividad, cuando no la indiferencia, de muchos colombianos” (COMISIÓN..., 2016, p18).

CORTÉS *et al* (2016), estudiando las infraestructuras psicológicas de los colombianos afectadas por el conflicto menciona: “la guerra nos ha vuelto insensibles, hemos terminado por naturalizar la violencia como recurso de la cotidianidad”. Este asunto, es corroborado en diversos estudios recopilados por el centro de memoria histórica, (COMISIÓN..., 2016, p24) haciéndose evidente que la afectación de la guerra desborda las estadísticas y que la paz se refiere no solo a la firma de acuerdos o a un documento firmado, sino más profundamente a cuestiones de índole “subjetiva” de los actores sociales. De acuerdo a los últimos informes de la Unidad de Víctimas y Médicos Sin Fronteras, así como la última encuesta Nacional de Salud Mental, los colombianos hemos sido afectados de manera directa por la exposición constante a la violencia, lo que se expresa en problemas psicológicos como la pérdida de sentido, sensación de desesperanza e indefensión, tristeza, angustia, ansiedad permanente, desconfianza, entre otros. (CORTÉS *et al* (2016) En este sentido, el informe del grupo de Memoria Histórica hace una descripción de Colombia como “una sociedad largamente fracturada con esfuerzos por elaborar, por un lado, “memorias transformadoras” de las condiciones que llevaron a la guerra, y por otro, con tendencias a perpetuar “memorias sin futuro que toman la forma extrema de la venganza, la cual a fuerza de repetirse niega su posible superación. (NARVÁEZ, 2017, p 32)

Aunque Colombia tiene su historia ligada a las diferentes violencias, según Comisión..., (2016) también posee una “renovada capacidad para resistirse a ella”, así una de las manifestaciones más representativas de los últimos 20 años, ha sido la gran movilización por la

memoria. De tal forma que en algún punto el conflicto armado transcurre en paralelo con la creciente manifestación de las comunidades y la sociedad civil haciendo reclamos públicos de justicia y reparación, que en este caso se configura como una denuncia y afirmación de las diferencias “Una expresión de rebeldía frente a la violencia y la impunidad” (COMISIÓN..., 2016, p20). En este sentido Espinoza, (2007) agrega que “dicha memoria carga de sentido los reclamos de justicia, tierra y autonomía, y transforma el sufrimiento en un artefacto político que le da sentido a formas colectivas de solidaridad y resistencia” (ESPINOZA ARANGO, 2007, p 56). Según COMISIÓN..., (2016) es gracias a este auge que ahora existe una consciencia del pasado y una voluntad política para dar requerimiento a la reparación y reconciliación, “considerando a los actores armados no solo como aparatos de guerra, sino también como productos sociales y políticos del devenir histórico del país” (COMISIÓN..., 2016, p20)

Como vemos, el “ambiente de paz” emergiendo paralelamente por la voluntad de varios actores que participan o son afectados por el conflicto así como una vasta bibliografía para comprender el conflicto y su transformación,¹⁷ deja percibir que a pesar de la “fragmentación social”, su alto impacto y vigencia, “la paz es ambicionada por los colombianos” (RETTBERG, 2016, p3) De esta forma, en diversos trabajos académicos se hace cada vez más presente que dentro del ambiente discursivo de la paz, son legitimados procesos colectivos de perdón y resignificación de la vida.

En este sentido, Castro; Escobar (2017), por ejemplo, plantean que a través del proceso de paz el resentimiento abandona su carácter privado y se torna de interés público. “La paz” como proceso inclusivo, posibilita un espacio de encuentro ciudadano en el que dicho resentimiento adquiere dimensiones emocionales, el cual se considera como la vía para reconstruir los lazos de confianza entre los ciudadanos (CASTRO; ESCOBAR, 2017, p. 232 -238) En sus palabras: “La reconstrucción de la confianza implica el reconocimiento moral y la configuración de un espacio discursivo que antes no existía políticamente, porque el conflicto limitaba las maneras de expresión política. Este “nuevo” espacio permitiría encuentros ciudadanos que ayudarían a tramitar los daños y a avanzar hacia una nueva sociedad. (CASTRO; ESCOBAR, 2017, p. 239) Villa *et al* (2007, p 46) al respecto menciona “La transformación del dolor se convierte en el motor de un proceso de cambio social y fortalecimiento del tejido social”.

¹⁷ Para ampliar ver Bejarano,1995; Bouvier,2009; Chernick,2009; Garcia,1992; Medina y Sanchez,2003; Nasí,2007;Pardo,1996; Ramírez y Restrepo,1989; Restrepo y Bagley,2011;Rettberg 2010.

Estudios realizados por la Facultad de Psicología de la Universidad Javeriana como el de CORTÉS *et al* (2016), muestra en el mismo sentido, que se observa una mayor disposición a convivir con los exintegrantes de los grupos guerrilleros, lo cual, como los autores mencionan, seguramente está asociado al proceso de paz de los últimos años. Palacios (2016) por otra parte describe en múltiples entrevistas, como un significativo número de víctimas del conflicto, no miran al pasado sino al futuro. La autora hace una recopilación de historias invisibilizadas y propone el término de “micro paces exitosas”, para caracterizar aquellas experiencias que evidencian que la paz no se construye desde arriba solamente sino desde abajo, entre las personas.

Meza; Groesschen (2017) en estudios sobre la estigmatización de la población en regiones fuertemente afectadas por el conflicto armado encuentran que en ocasiones “la estigmatización genera una externalidad positiva” en la medida en que lleva a las personas a unirse y a reafirmarse como cultura. De tal forma que los campesinos se movilizan para hacer carreteras, escuelas, centros de salud, entre otros. Así, refiriéndose al proceso de reconciliación mencionan que las políticas asociadas a la paz son una oportunidad para cambiar la “relación entre centro y periferia en la medida en que apunten a la creación de un sentido colectivo de orgullo.. para transformar el estigma en algo positivo”. (MEZA; GROESSCHEN, p 217- 221)

Es así como Colombia se presenta para algunos “como una sociedad en transición de encontrar su propio referente de paz [...] una sociedad agobiada por su pasado, pero esperanzada en su porvenir”(COMISIÓN..., 2016, p21)

Hasta aquí se ha puesto en evidencia tanto un marco de la paz que surge desde la política pública y que cobra una materialidad en las políticas de construcción de paz junto con el acuerdo con las FARC EP, pero también otras nociones de paz abstractas y las diferentes prácticas que se relacionan con las dimensiones íntimas de los actores sociales. Ya desde el PGDR colegas colombianos en sus disertaciones de Maestría, hacían algunos acercamientos y contribuciones al respecto de estas nociones por parte de los actores en los espacios rurales. Orozco (2016) desde una exploración etnográfica expone los cambios en los mundos de vida de mujeres afectadas por la guerra y rescata los elementos que constituyen los principios desde donde ellas construyen otras formas de encontrarse en el mundo y de re habitar la cotidianidad que fue destruida, las cuales se relacionan a la forma de entender las prácticas de cuidado del agua, el cuerpo y el territorio. Millán (2015) por otra parte, explorando los efectos de la guerra civil en la diversidad

rural en Colombia, destaca en una zona de conflicto la desestructuración de la familia como efecto del desplazamiento forzado y abandono de tierras, la ruptura de vínculos de confianza que habían sido construidos, así como la presencia de la palma de cera como entidad presente en la transformación de los mundos de vida de los campesinos locales.

La contribución que se espera hacer en el presente trabajo se enmarca en dar relevancia a lo que los anteriores autores ya habían identificado como elementos relacionales- tales como el agua o la palma de cera-, presentes en la cotidianidad de los actores, aunque esta vez resaltando el papel de tales materialidades y los afectos generados en el encuentro de actores en el espacio social de la gastronomía en el que la comida parece tornarse una aliada en la configuración de referentes de paz con potencial de transformación de las dinámicas rurales.

1.3 OBJETIVOS

El objetivo general de esta investigación es Analizar prácticas gastronómicas emergentes que se están alineando a las construcciones cotidianas de la “paz” en Colombia.

1.3.1 Objetivos Específicos

- a) Identificar actores, afectos y materialidades involucrados en circuitos gastronómicos colombianos, evidenciado cómo se organizan y cómo desarrollan creativities;
- b) analizar cómo los actores de la Fundación Chiyangua se organizan alrededor de la comida, y cómo pasa a ser una entidad participativa en su interpretación y obtención de paz;
- c) Establecer una reflexión sobre los afectos y materialidades emergentes a partir del encuentro de actores del circuito gastronómico en la elaboración de una salsa de hierbas.

1.4 METODOLOGÍA

En este apartado será descrito el abordaje metodológico que fue tomando curso en los diferentes momentos de la investigación. Ya habiendo observado la realidad del contexto en el que surgen las prácticas gastronómicas, se pasará a describir, el proceso de selección del caso, dando lugar a afectaciones personales, levantamiento de datos empíricos y el acercamiento a la bibliografía. La experiencia de la autora se une en este camino influenciando la selección del camino metodológico y sus rumbos inesperados. Al ir construyendo la trayectoria de forma flexible y hacer el seguimiento de los actores y sus prácticas, esta investigación realiza un trabajo de campo “multisituado” en espacios rurales y en diferentes ciudades en la intención de seguir la cotidianidad de los actores.

1.4.1 En campo: la recolección de datos

En el segundo semestre de 2016, en la primera etapa de búsqueda de informaciones preliminares se encontraron las iniciativas documentadas por el centro de memoria histórica, en las cuales se evidencia una proliferación de manifestaciones expresivas sobre la guerra, de manera evidente por parte de víctimas del conflicto. Así, se detectó que existían diferentes campos como la pintura, la danza, el teatro, entre otras, que se configuraban en espacios en los que las personas tramitaban tanto las memorias como anhelos de paz a través de medios expresivos simbólicos. Sin embargo el compendio no contaba con iniciativas en el campo de la gastronomía, en el cual ya históricamente era posible evidenciar posibilidades de manifestación.

Como mencionado fue mencionado en trayectoria personal de la autora, había contacto anterior con la gastronomía, así fue tomando forma la investigación de iniciativas en torno a la comida y de carácter comunitario. Se encontraron pocos estudios, por no decir nulos que consiguieran hacer la relación de las prácticas gastronómicas ligadas a las transformaciones sociales que experimenta Colombia en torno a la guerra y la paz. Aunque se percibió un interés académico en los aspectos nutricionales como es el caso de Santa y Gálvez (2008) quienes relacionan el conflicto con la seguridad alimentaria indígena encontrando dependencia de donación de alimentos y el aumento en la ingesta del plátano. Por otro lado, en estudios como la “Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia” se reunió un esfuerzo interdisciplinario de diferentes profesionales en textos que dan cuenta de los significados de las

identidades regionales colombianas, aunque correspondiendo más a trabajos de carácter antropológico por lo tanto no entregaban información específica sobre el tema investigado.

De cualquier forma, las informaciones netamente gastronómicas arrojaban una evidente riqueza de tradiciones culinarias en la región del pacífico colombiano, siendo esta más expresiva que en cualquier otro lugar del país. Así, fue claro que el pacífico es una región con una historia y efervescencia de prácticas gastronómicas que se asientan en el conocimiento de las comunidades afrodescendientes, así que rastrear las mismas podría conducir a encontrar elementos que dieran cuenta de las transformaciones que Colombia viene atestiguando los últimos años en el panorama político y social.

La mayor parte de información fue encontrada y disponibilizada por organizaciones privadas, aunque vale la pena nombrar que con un objetivo más informativo o educativo. Allí, en el trabajo de entidades sin ánimo de lucro y comunidades en la recuperación e innovación de técnicas culinarias y recetas, se encontraron publicaciones que fueron importantes para dirigir la investigación. En especial las que fueron hechas por la Fundación Funleo, una organización sin ánimo de lucro creada por la *chef* colombiana Leonor Espinoza¹⁸ en el año 2008, que trabaja en proyectos conjuntos con otras organizaciones comunitarias para identificar, reivindicar y potenciar las tradiciones gastronómicas de las comunidades colombianas, a partir de su patrimonio biológico, cultural e inmaterial. En los trabajos consultados en la página web de la organización, se presentó un rico acervo de documentos con información del entramado de prácticas envueltas en la gastronomía del pacífico y que podrían ser fuente de valiosa información.

Con la información obtenida hasta ese momento ya era clara la opción teórica centrada en los actores y las prácticas, además parecía un rico campo por explorar y poco tratado en la literatura y trabajos académicos revisados. De esta forma a través de un contacto hecho por vía email se logra comunicación con la Fundación Funleo y comienzan conversaciones en las que es expresada la intención de realizar la investigación, así, se solicitó colaboración para hacer el enlace con alguna de las comunidades con las que esa organización había trabajado. Ya en Bogotá fue realizada una reunión con la directora ejecutiva Laura Hernandez, hija de la *chef*

¹⁸ Reconocida *chef* Colombiana, propietaria del restaurante LEO. En su propuesta culinaria reivindica la vertiente popular autóctona de los sabores colombianos, combinando el arte contemporáneo con la investigación de campo, la visión antropológica y la inmersión geográfica en los distintos lugares de Colombia (FUNDACIÓN LEONOR ESPINOSA, 2017).

Leonor, quien sabiendo del objetivo de explorar iniciativas de la región pacífica, propone a una organización de base comunitaria con quienes Funleo ya venía trabajando para el trabajo de campo. Luego de algunas comunicaciones e indagaciones se estableció que esa sería la opción de estudio. Se trata de la Fundación Chiyangua, una organización que se localiza en el municipio de Guapi, en el Departamento del Cauca, el cual hace parte del litoral pacífico colombiano. Nació por iniciativa propia, y según, Teófila Betancourt¹⁹, fue constituida en 1994 por mujeres y hombres afrodescendientes, que preocupados por la falta de acciones que aportaran a la reivindicación étnica y de género de la mujer afro descendiente y la pérdida de los recursos naturales en la costa pacífica caucana, inician un trabajo a través de la recuperación de prácticas y saberes tradicionales, la construcción de tejido social, la reactivación de la economía local y la participación de la mujer a través de procesos socio organizativos alrededor de las actividades culinarias ancestrales. En su equipo de trabajo se encuentran 18 personas, y también trabajan conjuntamente con otras 15 organizaciones comunitarias llegando a alcanzar por lo menos a 150 familias rurales tan solo en proyectos productivos, ya que llevan a cabo acciones para la reivindicación de derechos comunitarios, educativos, ambientales, culturales entre otros. El 90% de las personas vinculadas a las actividades que realiza la Fundación Chiyangua son mujeres rurales, quienes han trabajado en la recuperación de prácticas productivas como el cultivo de plantas condimentarias que son la base de sus prácticas culinarias, y que constituyen el fortalecimiento de lazos de hermandad y la recuperación de la autonomía como forma de resistencia a la violencia.

Las dos organizaciones Funleo y Chiyangua, habían realizado acciones en conjunto como producciones documentales y audiovisuales y en ese momento se encontraban trabajando en la estandarización de una salsa de hierbas condimentarias y la comercialización de harina de un tubérculo local. Es así como me contacto con Teófila Betancur, la lideresa comunitaria más visible de la organización. Teófila, es una mujer de origen rural que se vio obligada a salir de su casa para estudiar y ayudar a sostener a su familia, tiene una larga trayectoria como partera, curandera, cocinera tradicional y hasta alcanzó en un punto a lanzarse a una candidatura política

¹⁹ Teófila, originaria de Guapi es una de las fundadoras de la Fundación Chiyangua, ella vendría a transformarse en la principal interlocutora en la investigación.

local. Fue finalista del Premio a la Mujer Cafam²⁰ en el año 2014 y hoy cuenta con reconocimientos diversos tanto nacionales como internacionales por su espíritu de liderazgo. Fue invitada al Terra Madre Salón del Gusto, un evento organizado anualmente por *Slow Food* en Turín Italia en el que presentó la iniciativa de recuperación de tradiciones productivas ligadas a preparos culinarios de las comunidades afrodescendientes de su región.

Laura intercedió para lograr la comunicación directa con Teófila y de esta forma la lideresa acepta participar en la investigación a cambio de mi apoyo en tareas diversas tales como la estructuración de documentos para proyectos. Entre esos se encuentra un centro de procesamiento de producto y una propuesta de cultura de paz sostenible en contexto de pos-acuerdo.

Con la idea inicial de realizar una etnografía, arribé al lugar para acompañar las prácticas en la cocina tradicional de los integrantes de la Fundación Chiyangua. Es importante mencionar que tal propósito tomó un rumbo diferente en el transcurso de la realización de la primera entrada al empírico, ya que comienzan a configurarse varios hechos concomitantes tanto de orden personal como de tipo estructural que escapaban de control y aceleraron la salida de la zona después de 17 días.

En el tiempo de convivencia con los integrantes de Chiyangua y pobladores de la región, fue experimentada la difícil realidad de gran parte de comunidades del pacífico. Guapi ha sido históricamente un lugar afectado por diferentes violencias. En este espacio son visibles secuelas y dinámicas construidas alrededor de limitaciones impuestas, a pesar de esto, en los últimos años ha mantenido una cierta estabilidad en la situación de orden público, y al momento de tomar la elección de realizar el campo la zona se mostró con relativa calma con respecto a intervenciones de tipo militar. Sin embargo, durante el mes de abril de 2017 el hecho innegable de la reorganización de los actores armados ante la reciente firma del acuerdo de paz con las FARC, desató alertas con respecto a dicha relativa calma. En el primer periodo del año 2017 se percibió una amenaza de incursión de grupos paramilitares en zonas cercanas al lugar donde me encontraba, a causa de la disputa del control del territorio que estaba siendo “despejado” por integrantes de las FARC. Estos últimos, comenzaron a retirarse del lugar para dar cumplimiento a los acuerdos hechos con el gobierno nacional en el marco de dejación de armas y comenzar el

²⁰ El premio es organizado por Cafam, una de las cajas de compensación más reconocidas en Colombia y otorgado a mujeres que se entregan incondicionalmente para mejorar la calidad de vida de los que más lo necesitan. Para más información: <<https://www.cafam.com.co/premio-cafam-mujer/>>

traslado hacia zonas transitorias de concentración destinadas por el gobierno. Sin embargo, otros grupos armados ilegales²¹ en este periodo se movilizaron a los territorios “despejados” por las FARC. Informantes locales me hicieron saber de la intención de dos grupos paramilitares por tomar el control de la zona: Clan del Golfo²² y Águilas Negras²³. “Hace como dos semanas, dicen que estaba entrando un grupo de 400 paras”²⁴ pero la disidencia de la guerrilla (FARC)²⁵ y los elenos²⁶ se unieron para enfrentarlos y no llegaron por aquí...” (Guapi, Diario de Campo 2017).

La situación de reorganización de los actores armados se percibió en varios departamentos y así mismo comenzaron a registrarse homicidios y amenazas a líderes sociales en todo el territorio nacional. Según Comisión... (2017) en este primer semestre del año 2017, la gran mayoría de los homicidios y amenazas se registraron en zonas donde antes estaban las FARC. En dicho periodo, el Departamento del Cauca- región para la realización del campo, registró el mayor número de infracciones de Derechos Humanos (DDHH)²⁷ (COMISIÓN...; INDEPAZ, 2017). El defensor del Pueblo Carlos Negret Mosquera, con respecto a la situación en todo el territorio nacional, menciona que desde el 1 de enero a junio de 2017 se registraron 52 homicidios a líderes sociales- de los cuales 24 ocurrieron en el Cauca sumándose alrededor de 500 amenazados. Este panorama y periodo, fue definido por la Defensoría del Pueblo como “violencia generalizada” (COMISIÓN...; INDEPAZ, 2017, p 10).²⁸

Ante este y otros hechos apremiantes de orden personal decidimos en conjunto con la orientadora de investigación mi retiro de la zona, así como darle un giro a la investigación. Cabe mencionar que en el tiempo de convivencia se generaron lazos emocionales con las personas con

²¹ Se han denominado grupos narcoparamilitares, reconociendo su origen en el para - militarismo y destacando las economías ilícitas, principalmente el narcotráfico, la minería y la captura ilegal de rentas como su eje central. GONZALEZ POSSO; ESPITIA, 2017, p 18)

²² Según el informe de GONZALEZ POSSO; ESPITIA (2017, p 26) sobre presencia del clan del Golfo, estructura narcoparamilitar con mayor presencia en el país, en el primer periodo del 2017, su accionar se identificó en 211 municipios de 22 departamentos dentro de estos Cauca. Tiene una amplia presencia en Chocó, en donde varias de las zonas del departamento se encuentra disputándolas con el ELN.

²³ Registra actividades en 24 municipios de 10 departamentos. Su accionar se centra en amenazas contra líderes sociales y defensores de derechos humanos. Durante el primer periodo del 2017, las amenazas se dieron entorno a la implementación del acuerdo de paz; alrededor de las consultas populares. (GONZALEZ POSSO; ESPITIA, 2017, p 27)

²⁴ Utilizado para referirse a paramilitares.

²⁵ Al firmarse el acuerdo de paz, algunos frentes de las FARC decidieron no acogerse al acuerdo dejar las armas y realizar el tránsito a la vida civil.

²⁶ Para referirse a integrantes del grupo guerrillero ELN

²⁷ 110 violaciones e infracciones sucedieron en Cauca entre los cuales encontramos 61 amenazas, 29 asesinatos y 5 atentados. (COMISIÓN...; INDEPAZ, 2017, p 10)

²⁸ Al momento de la redacción del presente trabajo (primer semestre de 2018) el número de líderes comunitarios asesinados alcanza más de 75.

las que tuve contacto y se forjó en mí un compromiso que trasciende los objetivos de esta investigación. Como parte de este proceso, en las siguientes semanas a la experiencia me vi fuertemente afectada anímicamente, sumergida en una tristeza profunda y asimilando no solo la latente violencia de grupos armados, el incremento de asesinatos a líderes sociales, sino también la violencia estructural a la que están expuestos los habitantes de las comunidades del pacífico. Con respecto a esta última, fueron evidentes dificultades como inflación de víveres por cuenta de “vacunas”²⁹, alto costo y acceso limitado a servicios públicos como agua, luz, gas, sistema de control de residuos sólidos y altos precios de los combustibles, entre otros.

De todas maneras durante el tiempo de estadía, habían ocurrido situaciones interesantes de analizar que indicarían el próximo rumbo de la investigación, tales como la visita de la *chef* Leonor Espinoza a los integrantes de la Fundación Chiyangua para acompañar en el proceso de estandarización de una salsa de hierbas de azotea³⁰. Este trabajo se realizó en función de concretar en un producto la esencia de la cocina tradicional del pacífico, la cual tiene una marcada presencia de hierbas aromáticas y condimentarias. El cultivo de las mismas, es una práctica que la comunidad afrodescendiente de la zona había perdido en parte por la fragmentación de los mundos de vida a causa del conflicto y su recuperación fue facilitada por la Fundación Chiyangua. Sus integrantes consideran que retomar la práctica es una manifestación de resistencia ante los hechos violentos. ¿Era este un hecho aislado? Se estaban configurando otras prácticas en el sector de la gastronomía con actores sociales que podrían dar alternativas a limitaciones creadas por la violencia?

Fuera de Guapi, fue posible acompañar a los integrantes de la Fundación Chiyangua a una feria gastronómica en la ciudad de Popayán y posteriormente en el mes de Agosto al Festival Petronio Álvarez en la ciudad de Cali, en el que hicieron parte de la muestra gastronómica del pacífico. En estos eventos se hicieron evidentes las dificultades afrontadas por los actores por cuenta de las diferentes violencias presentes en la cotidianidad. Aunque la vivencia de primera mano de estas y otras desigualdades se vio fuertemente contrastada con hechos que revelaban una inversión de los actores sociales en el discurso de la paz, tras el cual se articulaban diferentes

²⁹ Impuesto cobrado por grupos ilegales.

³⁰ La azotea es un espacio productivo común en la región del pacífico, del cual se encargan las mujeres. Es una estructura de madera, como una cama levantada sobre el piso, para evitar la presencia de animales y el exceso de humedad, sobre la cual se coloca tierra y material orgánico, como restos orgánicos vegetales y hojas. Usualmente se utilizan como azoteas las canoas que ya no sirven para la navegación. En las azoteas se siembran plantas medicinales, condimentarias y con propiedades mágico religiosas. (COLOMBIA, 2015, p. 61)

ideas y estrategias para lidiar con los problemas en las cuales la comida jugaba un papel fundamental.

Con tal instigación en la ciudad de Bogotá, fue realizada la asistencia a foros y otros eventos gastronómicos- referidos en la Tabla 1- en los que se hizo evidente que la palabra “paz” también estaba significativamente presente en los discursos de los *chef’s* y otros actores del circuito gastronómico, estas observaciones fueron constituyéndose en elementos fundamentales para la revisión de los primeros cuestionamientos, las prácticas gastronómicas impartidas por tantos y diferentes actores finalmente se mostraban como el camino empírico a ser profundizado y metodológicamente planteado.

Tabla 1 - Eventos para la recolección secundaria de datos

Evento	Fecha	Lugar
Feria Gastronómica Popayán	17 al 23 de Abril/2017	Popayán
Foro Alimentarte	24 y 25 Mayo/2017	Bogotá
Festival Petronio Alvarez	13 al 21 de Agosto/2017	Cali
Feria Gastronómica Alimentarte	26 y 27 Agosto 2017	Bogotá
Wine and Food Festival (Charla de Expertas)	1 Septiembre/2017	Bogotá

Fuente: elaboración propia (2017).

1.4.2 Opciones analítico- metodológicas

Esta investigación hace parte de la investigación cualitativa, la cual se ocupa de aspectos que no pueden ser cuantificados, enfocándose en la comprensión y explicación de la dinámica de las relaciones sociales. (GERHARDT; SILVEIRA 2009). “La investigación cualitativa trabaja con el universo de significados, motivos, aspiraciones, creencias, valores y actitudes, lo que corresponde a un espacio más profundo de las relaciones, de los procesos.. así los fenómenos no pueden ser reducidos a la operacionalización de variables” (MINAYO 2001, p14 *apud* GERHARDT;SILVEIRA , 2009 p. 32, traducción propia)³¹

³¹ Original en portugués.

Siendo en este caso de carácter exploratorio, tiene el objetivo de proporcionar mayor familiaridad con el problema, con el fin de tornar este más explícito. Envuelve: (a) levantamiento bibliográfico; (b) entrevistas con personas que tuvieron experiencias prácticas con el problema investigado, y (c) análisis de los ejemplos que estimulan la comprensión. (GIL 2001 *apud* GERHARDT; SILVEIRA, 2009 p. 32-35, traducción propia)³² Puede decirse entonces que esta investigación se acerca directamente a la realidad, así, en términos de su procedimiento seguirá a los actores y sus prácticas y en ese sentido se inscribe en el marco de la etnometodología.

Se entiende por esta última un ramo de las ciencias sociales que busca estudiar exactamente aquello que en las otras teorías sociales comúnmente desaparece: las personas singulares en sus acciones cotidianas y los modos por los cuales ellas en interacción, dan sentido al mundo (WATSON; GASTALDO, 2015, p7, traducción propia)³³ De hecho lo que importa en este marco son los puntos de vista de las personas, las maneras como ellas, colectivamente, producen saberes sociológicos y teorías sociales en la práctica, [es decir] los entendimientos de esas personas sobre lo que es la sociedad y como ella se manifiesta en la vida cotidiana.(WATSON;GASTALDO, 2015, p8, traducción propia)³⁴ Así, la etnometodología depende de la observación, de la sensibilidad al otro, del conocimiento sobre el contexto estudiado y de la inteligencia y la imaginación científica del investigador (VICTORIA; KNAUTH; HASSEN, 2000) Comprende el estudio por la observación directa y por un periodo de tiempo, de las formas costumeras de vivir de un grupo particular, de muchas o de pocas personas asociadas de alguna manera y que forman una unidad social. (MATTOS 2001, traducción propia)³⁵.

De acuerdo con Angrosino (2009) la etnometodología se refiere a una investigación de campo (in locu); personalizada (conducida por el investigador cara a cara con las personas que está estudiando); multifactorial (uso de dos o más técnicas de recolección de datos); de largo plazo (meses en adelante); inductiva (uso o acúmulo descriptivo para construir modelos generales o teorías y para no probar hipótesis); y holística (construida para revelar el retrato más completo posible del grupo.³⁶

³² Original en portugués

³³ Original en portugués.

³⁴ Original en portugués.

³⁵ Original en portugués.

³⁶ Original en portugués

Es en este sentido que la presente investigación, para intentar entender las interconexiones que se dan entre lo local y los fenómenos "globales" (más macro) quiere trascender los límites locales a través de la utilización de un espacio interrelacionado entre la etnografía y la observación participante como la etnografía multisituada. Esta es una tendencia metodológica emergente en la investigación antropológica, que la confiere a nuevas esferas de trabajo interdisciplinario incluyendo estudios culturales en general (MARCUS, 1995) Se trata de observar a los participantes, partiendo de un lugar particular para ir construyendo el contexto sin dejar de lado la circulación de objetos, identidades y significados culturales en espacios y tiempos dispersos (MARCUS 1995). Esta forma de observar, permite asociar estos aspectos para obtener realidades mucho más holísticas en las que es posible ubicar los actores en procesos más dinámicos y que como menciona Marcus (1995) dan cuenta de cuestiones más amplias en las que están inmersas, conservando el carácter etnográfico

1.4.3 Sobre las técnicas

Con el objetivo de captar tanto los aspectos objetivos como subjetivos para el análisis se utilizaron diferentes técnicas. Entre estos el “*Go- Along*” que podría interpretarse como pasar tiempo con informantes clave. Se trata de una técnica de recolección de datos en la cual “el investigador se mueve junto a los informantes para recolectar información. De acuerdo con Kusenbach, (2003) esta técnica envuelve participación en movimiento mientras transcurre la investigación y se trata de “seguir las personas” como parte de una etnografía multisituada. El método del “*go along*” es un híbrido entre la observación participante y la entrevista cualitativa, así que envuelve pasar tiempo con los informantes.(KUSENBACH, 2003, p 455-485, traducción propia)³⁷ En otras palabras, se trata de interacciones sociales posicionadas en relaciones más grandes del trabajo de campo³⁸. (KUSENBACH, 2012, p 252-264, traducción propia). En esta técnica el investigador se moviliza naturalmente con el informante (“sigue, camina junto”) y hace preguntas sobre su contexto en los diferentes ambientes como el mercado, el trabajo o la escuela. Los investigadores pueden por ejemplo hacer preguntas sobre lo que el espacio significa para

³⁷ Original en Inglés

³⁸ Original en Inglés.

ellos y realizar notas de campo después de cada entrevista.³⁹ (KUSENBACH, 2003, p 455-485, traducción propia)

Algunos otros ejemplos de “seguimiento” pueden ser: caminar con el informante a hacer compras juntos y acompañar en espacios de sociabilidad y entretenimiento. Así como hacer que el informante de un tour al investigador por espacios físicos y metafóricos que son importantes para él. (KUSENBACH, 2003, p 455-485, traducción propia)⁴⁰ De esta forma “el *go- along* provee lentes para dimensiones y patrones de vida personal y social que de otra forma pasarían inadvertidas”.(DELEON; COHEN, 2005, p 200, traducción propia)⁴¹ Y así mismo provee otras orientaciones analíticas para entender fenómenos materiales y sociales en la medida en que estos ocurren en espacios físicos y metafóricos además de estar situados en tiempo y espacio.(KUSENBACH, 2012)

En tales espacios se utilizaron objetos y lugares para evocar importantes momentos, personas, lugares, cosas y eventos en la vida de los informantes. (DELEON Y COHEN 2005, p 201, traducción propia)⁴² En este sentido el investigador puede usar lugares y objetos para elicitación de respuestas o memorias de los informantes en las entrevistas (como fotografías, un mapa, un souvenir), en otras palabras “*object probes*” (DELEON; COHEN, 2005, p 201, traducción propia)⁴³

De cualquier forma, para intentar captar las subjetividades también será necesario utilizar otros métodos de indagación. Considerando algunas ideas de Deleuze y Guattari (1994) el desarrollo de la vida social, las instituciones, y los procesos políticos también se construyen como la suma de subjetividades y afectos. De tal forma que se hace seguimiento al “panorama político” que interactúa con los mundos de vida de las personas participantes de esta investigación.

Durante la primera experiencia a campo se convivió por lo menos 17 días con integrantes de la Fundación Chiyangua en el municipio de Guapi, lo cual produjo un acceso a la dinámica familiar y comunitaria, así como a las interacciones generadas en la visita de la *chef* Leonor Espinoza en la que pudieron observarse las prácticas, narrativas, rutinas y acciones derivadas del encuentro. Especial atención fue puesta en los elementos de la comida así como de las

³⁹ Original en Inglés.

⁴⁰ Original en Inglés

⁴¹ Original en Inglés

⁴² Original en Inglés

⁴³ Original en Inglés

actividades y experiencias subjetivas alrededor de la preparación de la Salsa de Hierbas de Azotea, la cual será detallada en el capítulo 5. En este caso pudo observarse una narrativa pública, discurso privado, así como otros ejercicios que revelaron información sobre las sutiles relaciones de poder y procesos de legitimación.

Por otra parte se pudo acompañar a algunos de los integrantes de la Fundación Ferias Gastronómicas en la ciudad de Popayán, y posteriormente en la ciudad de Cali. Lo cual generó datos importantes sobre los elementos envueltos en la participación de estos actores sociales en espacios públicos, las limitantes y sus propias demostraciones gastronómicas.

En la ciudad de Bogotá, se realizó la asistencia a diferentes eventos de gastronomía en los que se identificaron actores y prácticas del circuito gastronómico. De tal forma que posteriormente se realiza un seguimiento de *chefs* de visibilidad nacional, a partir de los cuales se genera gran cantidad de información textual sobre las prácticas en conjunto con otros actores sociales. Producto de las observaciones de los foros gastronómicos y a través del muestreo de Bola de Nieve⁴⁴ se entrevistaron 10 personas de comunidades rurales que trabajan con *chef's*, quienes fueron considerados informantes clave, algunos de los cuales, tendrán sus identidades en anonimato por petición expresa y debido a temores con respecto al conflicto armado latente. En las entrevistas y charlas se prioriza la emergencia de prácticas gastronómicas a partir de las relaciones entre actores sociales y las entidades materiales como la comida. Algunas de estas sesiones fueron grabadas en la medida en que era posible y analizadas cualitativamente en la búsqueda de descripciones y posibles relaciones con las prácticas en las cuales se estaba dando enfoque.

Las entrevistas fueron complementadas con una revisión de documentos como correos electrónicos de correspondencia, proyectos, artículos de revistas y periódicos, videos, *shows* de televisión, declaraciones, *twitters*, reconocimientos públicos, publicaciones en *facebook* etc). A través del análisis de estos textos y audiovisuales, se explora como discursos, ideales, identidades y diferentes subjetividades fueron expresadas públicamente en lenguaje y símbolos así como en artefactos que permitieron observar la consolidación de un discurso y valores en el circuito gastronómico alrededor de la paz.

⁴⁴ Técnica en la que los sujetos de estudio reclutan a otros sujetos seleccionados entre personas conocidas. A medida en que las personas se acumulan el grupo crece como una bola de nieve.(GOODMAN, 1961)

Además de la información detallada recolectada en el campo, las entrevistas utilizando la técnica del ‘go along’ y la información textual, a través de la observación participante se realizó acompañamiento a actividades colectivas en las que se presentaron los actores sociales del circuito gastronómico. En tales eventos se llevaron a cabo entrevistas semiestructuradas y registro audio-visual. El registro de estas informaciones recolectadas se dio en diarios de campo y grabaciones en la medida en que eran permitidas por los participantes u organizaciones. De esta forma estos eventos revelaron importante información sobre cómo los actores sociales crearon varias materialidades en torno al discurso de paz.

1.5 UNA VISIÓN GENERAL DE LA DISERTACIÓN

Esta investigación se organiza en capítulos, seis en total. El segundo capítulo tratará de los aspectos teóricos que fueron utilizados para el acercamiento al campo y análisis, comenzando por la perspectiva centrada en los actores que provee el marco más general de subsecuentes desarrollos como las prácticas, los afectos y materialidades. El tercero se refiere al primer objetivo de la disertación en el que se expone la tendencia particular de prácticas emergentes en el circuito gastronómico alineadas al discurso de la paz en Colombia. El cuarto capítulo corresponde al segundo objetivo y se refiere a las formas de organización alrededor de la comida que han llevado a cabo los integrantes de la Fundación Chiyangua observando como la entidad ha permitido la ampliación de su visibilidad en contextos nuevos como el circuito gastronómico⁴⁵ nacional. El capítulo cinco corresponde al tercer objetivo, en él se analiza la emergencia de prácticas de producción de alimentos importantes en la interpretación de paz de los integrantes de los actores de la Fundación Chiyangua y la continuidad material que toma forma en la salsa de hierbas, para así dar cabida a una reflexión de los afectos emergentes en el encuentro de actores. El capítulo 6 contiene las consideraciones finales y algunas reflexiones concernientes a la aplicación de los hallazgos en el Desarrollo Rural.

⁴⁵ La expresión circuito gastronómico será utilizada como propuesto por Zaneti (2017, p. 14): “espacio simbólico compuesto por restaurantes, chef’s cocineros, comensales, productores y otros actores que comparten estas temáticas, la cultura y las diferentes experiencias en la gastronomía”

2 ASPECTOS TEÓRICOS: DE ACTORES Y DE PRÁCTICAS

En este capítulo serán ampliados los fundamentos teóricos que guían la disertación. Serán tres secciones que van aclarar abordajes que priorizan un acercamiento empírico de la realidad, considerando que es la manera de acercarse a lo social que trasborda y/o traspasa las experiencias de las personas y sus comidas. Tal elección intenta ir más allá de la dimensión económica en la que, en general, se entiende al alimento como un elemento estratégico en el desarrollo del capital. Aquí, dos aspectos son importantes, primero la noción de que el Estado no es el único a actuar en las transformaciones recientes en dirección a la “paz” en Colombia, y el segundo trata de proponer conceptos que ayuden a resaltar justamente la potencialidad de las alianzas entre actores sociales y materialidades en la transformación social.

2.1 EMPEZANDO POR UNA PERSPECTIVA ORIENTADA A LOS ACTORES

La perspectiva orientada al actor es un abordaje teórico-metodológico que asume una forma particular de análisis de la construcción social. Esta surge en oposición a los análisis estructurales que entendían los procesos sociales desde la construcción de Estado-Nación (LONG, 2007). Originalmente enfocada en los estudios asociados al Desarrollo Rural, con el tiempo busca el análisis de cómo procesos de intervención externa se encajan en los mundos de vida de las personas y propone un acercamiento empírico de la realidad (LONG, 2001). Esta perspectiva permite realizar un análisis a través de modos heterogéneos en la construcción social del conocimiento y como estos son elaborados a partir de las experiencias de los actores en el día a día (ARCE; LONG, 1992). Sus argumentos se centran en casos prácticos coleccionados en Asia, África y América Latina los cuales han tenido una grande contribución en los estudios que se dedican a explicar respuestas diferentes dadas por actores heterogéneos que son afectados por circunstancias estructurales similares y en condiciones que parecen relativamente homogéneas (LONG, 2001).

LONG (2007) explica que la POA se dirigió a resolver limitaciones teóricas y metodológicas de las teorías del desarrollo que existían – estructurales y genéricas - que se apoyaban en la linealidad, el determinismo y la hegemonía institucional. En dichas teorías no se contemplaba a las personas y se basaba en un análisis de determinación externa y esto era teóricamente insatisfactorio porque aunque fuerzas sociales remotas y de larga escala alteren las

oportunidades de vida y los comportamientos de los individuos, estas solo pueden hacerlo a través de la configuración directa o indirecta de las experiencias y percepciones de la vida cotidiana de los individuos envueltos (LONG, 2001). De esta forma la POA reclamaba por un lugar a las prácticas auto-organizantes de aquellos que habitan, experimentan y transforman los contornos y detalles del paisaje social (LONG, 2007, p. 1).

De esta forma, la POA intenta explorar cómo los actores sociales (locales y externos de arenas particulares) se unen en eslabón en una serie de batallas por los recursos, significados, control y legitimidad institucional (LONG, 2007). El autor se inspira en el trabajo de Weber sobre la acción social y los análisis de la antropología del periodo de 1960 y 1970 en el que el interés se centró en explicar respuestas diferenciadas a circunstancias estructurales similares y al mismo tiempo se hicieron más populares los métodos de estudios de casos etnográficos en la investigación social. De esta forma, se ubica en un social-construccionismo y se interesa por el entendimiento de los procesos por los que actores específicos y las redes de actores se comprometen y co-producen sus propios mundos (inter)personales y colectivos (LONG, 2001).

Aunque tuvo varias transformaciones en el transcurso de los años, según Long (2007) se podría decir que los modos de análisis orientados al actor y a la construcción social se consideran como un antídoto a las explicaciones estructuralistas y culturalista (LONG, 2007, p. 2) El mismo autor enfatiza que un efecto acumulativo del interés por el desafío a las ortodoxias existentes tanto en la práctica como en la investigación del desarrollo ha derivado a un papel central de la concepción de agencia y los procesos de cambio social, que no solo se manifiesta en el sector académico sino también en el sector de la política y la práctica del desarrollo en general, como puede ser constatado en entidades de desarrollo nacionales e internacionales (LONG, 2007).

En esta misma línea, los avances en la POA llevan a que los actores sociales sean considerados como actores participantes activos del proceso, personas capaces de procesar informaciones y definir estrategias en sus relaciones, que no pueden ser descritas simplemente por categorías sociales y otros tipos de clasificación (LONG, 2001, 2007). En palabras del autor “Las personas y sus ambientes (incluyendo a otras personas) están constituidas recíprocamente y no son el resultado de la imposición de marcos culturales y discursos hegemónicos” (LONG, 2007, p. 2). Por tanto la POA asume que aunque los cambios estructurales resulten del impacto de fuerzas externas, estas son mediadas y transformadas por actores y estructuras locales (LONG, 2001). De esta forma al no ser vistos como actores pasivos recipientes, se entiende que los

actores construyen el cambio a través de negociaciones y luchas sociales entre los diversos actores.

Giddens (1984) expone que la agencia “se refiere no solo a las intenciones que las personas tienen para hacer cosas, sino en su capacidad para hacer cosas en primer lugar”⁴⁶ (GIDDENS 1984, p. 9, traducción propia). La agencia se refiere a eventos en los cuales un individuo es el perpetrador, en el sentido en que el individuo podría, “en cualquier fase de una secuencia de conducta, haber actuado de manera diferente”⁴⁷ (GIDDENS, 1984, p. 9, traducción propia), y por esta razón la agencia sugiere que dentro de los límites de la información, incertidumbre y otras restricciones sean estas físicas, normativas o político económicas, en que tales actores se puedan encontrar, son ellos poseedores de conocimiento y la capacidad para resolver desafíos, aprender de los eventos sociales en los cuales están envueltos, así como monitorear continuamente sus propias acciones (GIDDENS, 1984). De esta forma se atribuye a los actores la capacidad de procesar la experiencia social y por tanto lidiar con la vida, aunque se esté sobre las formas más extremas de coerción (LONG, 2004).

En este escenario, definido por el actor y que surge de múltiples realidades sociales, se crean “campos sociales”, constituidos de elementos heterogéneos como “recursos materiales, información, tecnologías, componentes institucionales, discursos y conjuntos de relaciones sociales de varios tipos” (LONG, 2001, p. 241, traducción propia)⁴⁸. La POA, sitúa “la producción, reproducción y transformación del conocimiento [...] no sólo como sistemas categorizados de información sino en los procesos en los que los actores sociales interactúan, negocian y acomodan sus mundos de vida” (ARCE; LONG, 1992, p. 214, traducción propia)⁴⁹. Tales mundos de vida en la POA son analizados a partir de las formas como los actores gerencian sus asuntos cotidianos, facilitándose así la observación de cómo estos se mantienen activos en la construcción de sus propios mundos sociales, aunque en ciertas situaciones esto pueda tornarlos “cómplices activos” de su propia subordinación (LONG, 2001).

De esta forma la tarea principal de la POA se concentra en entender las prácticas, estrategias y fundamentos así como las condiciones en las que estas surgen o bloquean su viabilidad o eficacia para la resolución de problemas específicos (LONG, 2001, p. 34, traducción

⁴⁶ Original en Inglés.

⁴⁷ Original en Inglés

⁴⁸ Original en Inglés

⁴⁹ Original en Inglés

propia)⁵⁰. Según Long (2007), en la medida en que se comprenda el entorno cultural de las prácticas sociales es posible analizar cómo la concepción de conocimiento se inserta en las respuestas y estrategias de los diferentes actores. Sobre todo la POA, hace énfasis en la construcción diaria y el carácter heterogéneo de estos procesos que emergen en la cotidianidad de complejos sociales e involucran un sinnúmero de campos sociales: el conflicto, las organizaciones internacionales, “la familia, la comunidad, el mercado y las instituciones estatales” (LONG, 1992, p. 181, traducción propia)⁵¹.

Estos actores pueden interactuar dentro de sus redes de relaciones, y en eso los autores son insistentes, en la importancia de las relaciones sociales. Más específicamente en la acción social que es en la que tendrá efecto la agencia, sea esta individual o colectiva, (LONG; PLOEG 2011), en donde cada persona o grupo construye de manera diferente sus estrategias (LONG, 2001) aunque el carácter informal o formal del grupo no va a tener tanta relevancia como el hecho de que en un momento específico estos puedan compartir definiciones y objetivos comunes alrededor de una misma problemática llegando a un acuerdo que puede ser explícito o tácito sobre la forma de la acción social. (LONG, 2001)

Desde esta perspectiva se tiene entonces tanto una agencia atribuida al actor individual como al actor colectivo (LONG, 2001) lo que nos lleva a asumir que las personas no solo desean cambiar sus situaciones, sino que de hecho las cambian (GIDDENS, 1984). De tal forma, que sus acciones terminan siendo indispensables para el cambio social (ARCE; LONG, 2000).

Esta presunción tiene implicaciones en los estudios de desarrollo ya que están envueltos el conocimiento y el poder en las relaciones locales y globales. Como explica Long (2007), en una observación crítica del desarrollo, deberíamos destapar los detalles de “lo vivido en los mundos de la gente”, en otras palabras; “documentar las maneras en las que las personas dirigen o enredan sus caminos a través de escenarios difíciles convirtiendo “lo malo” en circunstancias “menos malas” (LONG, 2007, p. 10).

Sobre todo con respecto a la ventaja de un enfoque orientado al actor, Long (2007) menciona que la forma de abordar estos temas a través del entendimiento etnográfico sistemático de la vida social [...] permite de alguna forma descifrar las estrategias internamente generadas y los procesos de cambio así como los mundos de los actores locales, los fenómenos globales,

⁵⁰ Original en Inglés

⁵¹ Original en Inglés

actores a gran escala y el papel crítico jugado por las formas de acción humana y la fabricación del desarrollo (LONG , 2007, p. 11).

Este enfoque, cuenta con una ventaja al abordar estos temas a través de un entendimiento etnográfico sistemático de la vida social (LONG, 2007) ya que teniendo en cuenta que la POA, permite que el investigador perciba los actores sociales como participantes del proceso de modificación de su medio, revelando los significados de sus acciones, comprendiendo que estos tienen formas particulares de pertenecer y de vivir sus propias realidades culturales y mundos de vida (LONG 2001). Arce y Long (2000) son claros cuando apuntan que no solo los conocimientos de los actores tienen importancia sino también sus sentimientos, emociones, percepciones e identidades dentro de este proceso de modificación.

En resumen, se podría decir que la Perspectiva Orientada al Actor se centra en cuestiones de agencia y acción social, el asunto de las múltiples realidades y arenas donde diferentes o mundos de vida⁵², discursos y prácticas se intersectan, y por otro lado se basa en el concepto de la interface social, el cual explora cómo las discrepancias y el interés social, valores, conocimiento y poder son mediados y perpetuados o transformados por los encuentros que toman lugar entre los diferentes actores involucrados (LONG, 2001, p. 10, traducción propia)⁵³

2.2 ENTRANDO POR LAS PRÁCTICAS

Evitando caer en el distanciamiento de aquello que las personas hacen cotidianamente y teorizar de forma abstracta las subjetividades que emergen de la vida social, se hace interesante para este trabajo encontrar las referencias teóricas que retomen la realidad vivida por las personas y sus prácticas como la unidad de análisis.

En un primer momento la Teórica de la Práctica⁵⁴ ayuda a demarcar conceptualmente el camino de la presente investigación. Según Postill (2010) se trata de “un cuerpo de trabajo sobre el trabajo del cuerpo” (POSTILL, 2010, p. 8, traducción propia)⁵⁵. La perspectiva ayuda en primera medida a explicar los fenómenos sociales de manera pragmática volcada a la observación de lo que es hecho por las personas al hacer énfasis en la centralidad del cuerpo humano para llevar a cabo la práctica. En resumen, Postill (2010) explica que existe un consenso (con algunas

⁵² Original en Inglés: *life worlds*.

⁵³ Original en Inglés

⁵⁴ Original en Inglés. *practice theory*

⁵⁵ Original en Inglés

excepciones) dentro de la red flexible de enfoques de la teoría social que consideran el cuerpo humano como el nexo de “conjuntos de actividades” que los agentes realizan con mayor o menor compromiso, destreza y gracia. De esta forma algunas de estas prácticas se encuentran agrupadas en configuraciones que cambian con el tiempo a través de la agencia social (re) productiva de los practicantes (POSTILL, 2010, p. 8, traducción propia)⁵⁶.

En recientes desarrollos teóricos, Theodore Schatzki, desarrolla una Teoría Alternativa de la Práctica, se apunta a la idea de que las personas hacen lo que tiene sentido para ellas (SCHATZKI, 2001). Es entonces “a través de la acción y la interacción en las prácticas que la mente, la racionalidad y el conocimiento son constituidas y la vida social organizada, reproducida y transformada” (SCHATZKI, 2001, p.3, traducción propia)⁵⁷. Así, la preocupación por lo que las personas realmente hacen es uno de los lineamientos que van a conducir este esfuerzo investigativo. En otras palabras, la idea es huir de teorizaciones abstractas centradas en los aspectos estructurales e intentar enfocarse en lo que es real y concretamente hecho, dicho, pensado, sentido en tiempo real (SCHATZKI, 2001).

Sin embargo, retomar el análisis de lo cotidiano va más allá de observar una práctica aislada de sus relaciones porque esto crea una visión simplificada. Por tanto, es necesario también cambiar la forma en la que se observa. Schatzki en este caso brinda una “Ontología Situada”⁵⁸, que se refiere a que diversas prácticas cuando son tomadas en conjunto constituyen órdenes sociales ampliadas. En otras palabras, todo un conjunto de arreglos⁵⁹ de prácticas que constituyen nuestro mundo social (SCHATZKI, 2005). Según esta perspectiva, se considera que estamos siempre envueltos en prácticas cotidianas como hablar, caminar, comer, cocinar, *etc.*, esas prácticas son constituidas por actividades organizadas realizadas por las personas a lo largo del tiempo y el espacio (SCHATZKI, 2015).

Lo que viene a ser más interesante para esta investigación es la comprensión de la dinámica de la práctica en sí como punto de análisis social. El autor explica que “la vida social es un campo de prácticas corporales, materialmente entrelazadas organizadas centralmente alrededor a entendimientos prácticos compartidos”⁶⁰ (SCHATZKI, 2001, p. 3, traducción propia)

⁵⁶ Original en Inglés

⁵⁷ Original en Inglés

⁵⁸ Original en Inglés “Site Ontologies”

⁵⁹ Original en Inglés “Arrangements”

⁶⁰ Traducción Propia. Original en Inglés.

Así, lo social está compuesto por una “malla” que establece lo que él considera el locus social, donde las entidades humanas y no humanas actúan, establecen relaciones, así como ganan significado e identidad (SCHATZKI, 2015). La vida social implicaría entonces múltiples acciones siempre organizadas, ejecutadas por varias o por una persona en determinados espacios donde además de otros seres humanos, existen también entidades materiales o actores no humanos (SCHATZKI, 2015). Lo explica en el siguiente fragmento:

Practices are nexuses of human activity, open-ended sets of doings and sayings organized by understandings, rules, and teleoaffectivities. These organized activities are inevitably, and often inextricably, bound up with material entities. Doings and sayings, for example, are carried out by embodied human beings. In just about every practice, moreover, people deal with material entities. Most practices, finally, would not exist without materialities of the sorts dealt with in them, just as most material arrangements today dealt with in practices would not exist in the absence of these practices. Because the relationship between practices and material arrangements is so intimate, it is the notion of a bundle of practices and arrangements, and not just that of a practice simplicitor, that is fundamental to analyzing social phenomena (SCHATZKI, 2015, p. 1).

Como fue visto anteriormente, en términos generales Schatzki va a definir la práctica como actividades humanas organizadas. Cocinar por ejemplo, implicaría un conjunto de acciones como seleccionar ingredientes, prepararlos, mezclarlos, servirlos, colocar la mesa, *etc.* Cada una de esas actividades que constituyen una práctica, pueden ser llamadas como un conjunto incorporado de “hechos y dichos”⁶¹. Estos últimos corresponden a aquellas acciones básicas que las personas realizan directamente con el cuerpo como caminar, escribir, hablar. Lo corporal hace énfasis en la idea de que son acciones que las personas hacen con los cuerpos (brazos, piernas, ojos, *etc.*) incluidas aquí cualquier extensión (un cuchillo, un instrumento, *etc.*) que ese cuerpo pueda tener (SCHATZKI, 2001).

Para entender cómo las prácticas traen consigo entendimientos, conocimientos e identidades es posible traer como ejemplo la danza, la cual no envuelve simplemente el ejecutar un conjunto de movimientos, sino que implica comprender y dominar de una manera práctica y “pre-reflexiva” otros principios envueltos. Estos no son apenas movimientos del cuerpo sino una forma de conocer, comprender y pensar en el mundo (SCHATZKI, 2001). Así, las acciones de las personas se encadenan, se organizan y toman una identidad conjunta a través de entendimientos,

⁶¹ Original en inglés: “doings and sayings”.

reglas y estructuras teleoafectivas. En esta última particularmente son consideradas las emociones como los sentimientos, los afectos y el humor, que son aceptados y legitimados en la práctica (SCHATZKI, 2001).

Desde ese marco, se identificaron para el presente trabajo tanto las prácticas emergentes por parte de los *chefs* en el circuito gastronómico, así como las prácticas de recuperación de cultivos o de recolección de alimentos, aunque especial énfasis fue puesto en la práctica de cultivo de plantas de azotea y la elaboración de una salsa a partir de ellas. Estas prácticas, por momentos se encuentran entrelazadas apareciendo como “continuidades” una de la otra, como es el caso de la salsa de hierbas de azotea - y tal característica permite observar el entrelazamiento las subjetividades envueltas. El esfuerzo teórico de la concepción de Schatzki brinda la lente a través la cual esta investigación pretende observar las prácticas que pueden dar cuenta de las transformaciones políticas económicas y sociales que se enlazan con la vida social. En la próxima sección entraremos a comprender que herramientas teóricas sobre afectos y materialidades son utilizadas para analizar tal entramado de prácticas.

2.3 VISUALIZANDO LOS AFECTOS Y LAS MATERIALIDADES

El objetivo de este apartado es entender como las materialidades alrededor de la culinaria (como las plantas aromáticas o su continuidad en una salsa) están relacionamente vinculadas a los afectos cotidianos de los actores envueltos en las prácticas. Se trata de una complejidad que se revela a través de enlaces y conexiones entre el cuerpo, las prácticas, las entidades humanas y no humanas, entendimientos que se encuentran encarnados relacionamente (FISHER.;ARCE; COPADO, 2017).

Como fue expuesto anteriormente en la POA, se entiende a los actores no solo como individuales actuando en el propio interés, ya que los individuos no están apartados del mundo social. Desde esta perspectiva, se otorga importancia a entender por conocimiento no solo el que se refiere a lo cognitivo, sino también las diferentes afectaciones, las experiencias y habilidades que se ganan a través de la vida y que son almacenadas en el paisaje físico, y construido en el ambiente de interacciones sociales. Esto es encapsulado en el entendimiento de las personas de sus propias categorías sociales, como familia, comunidad e instituciones (ARCE; LONG, 2000).

Según Sherwood *et al.* (2013) las acciones de los actores son recursos de agencia importantes para nuevas identidades y re-imaginar formas de vida dentro de las modernidades que constituyen el mundo contemporáneo. Tales recursos de agencia, situados localmente, y desincorporados⁶² de las realidades políticas e institucionales son re-localizadas en una diversidad de sitios, donde ellos pueden ser valiosos grados de influencia en el proceso de toma de decisiones institucional contemporáneo (SHERWOOD *et al.*, 2013, p. 4, traducción propia)⁶³

Los sitios se refieren a los múltiples contextos de la co-existencia humana, los pueblos físicos y hasta los lugares imaginarios como la televisión, o en este caso la gastronomía, donde las prácticas sociales ocurren, como también en casa, en la escuela o en un restaurante. Las interacciones entre conocimiento, actores y sitios, no son observadas como relaciones de causa y efecto simples y lineales y si como complejas, dinámicas sin fin. No son abarcadas como dominios independientes, tampoco están determinadas simplemente por condiciones de conocimiento estructural de base externa y categorizaciones abstractas (SHERWOOD *et al.*, 2013). En cambio, se trata de dirigirse a estas interacciones metodológicamente a su intersección como cursos de acción⁶⁴ convergentes particulares. Tales cursos de acción se refieren a que por ejemplo una política no está limitada a lo explícito, como los procesos burocráticos deliberados de organizaciones o gobierno - tales como el proceso de paz -, “se refiere también a la forma en que los actores en la sociedad civil internalizan, informan, organizan e influyen el uso de recursos en favor de ciertos propósitos”. Estos “cursos de acción” en parte emergen como resultado del emprendimiento de personas trabajando como individuos y también en colectivos (SHERWOOD *et al.*, 2013, p. 2, traducción propia)⁶⁵ Según, Sherwood *et al.* (2013) se trata de llamar la atención a la actividad de grupos de personas en la búsqueda del interés colectivo en las redes sociales.

Esta perspectiva lleva a las personas a procesos de representación, en los que ellos mismos, sus mundos de vida, agendas e intereses son inseparables. Las personas representan nuevas formas creativas de política en términos de sus creencias únicas, conocimientos y más sustancialmente sus prácticas (SHERWOOD *et al.*, 2013) Al observar el contexto social y discursivo de las prácticas, Paredes (2010) por ejemplo, encontró que las personas traducen

⁶² Original en Inglés Disembodied

⁶³ Original en Inglés

⁶⁴ Original en Inglés Course of Action

⁶⁵ Original en Inglés

activamente y replantean políticas institucionales basados en lo que ellos ya creen y conocen en sus propias casas, campos, lugares de trabajo y ocio. Según Sherwood *et al.* (2013) al comentar el trabajo de Paredes (2010), mencionan que el resultado de los actores a la hora de representar nuevas formas de política, es una “notable mezcla que no es ni tradicional o moderna, laica o experta, vieja o nueva, pero sutilmente matizada y original” (SHERWOOD *et al.*, 2013, p2, traducción propia)⁶⁶. Como amplían los autores, tal marco ayuda a revelar relaciones entre las alternativas y elecciones de diferentes actores con co-existencias materiales, físicas y humanas, lo que para (Arce y Long, 2000 *apud* Sherwood *et al.*, 2013) hace parte de una re-constitución constante de una diversidad de caminos de la modernidad, convergentes y divergentes confabulándose y compitiendo. De acuerdo a los autores, dichas co-existencias hacen parte de todo nuestro mundo circundante, lo que lleva a proponer aquí a la gastronomía como “sitio” donde pueden ser vistas las co-existencias con mayor expresividad haciendo central el elemento de la comida. Se co-existe con la comida y en su dimensión comunicativa, la comida “habla” de una relación más extensa entre las personas, así como de sus significados y valores (WOORTMANN, 2013). Al salir de los espacios domésticos - hacia restaurantes o ferias -la comida ofrece “un camino fronterizo en la relación público-privada [...] donde dominios se encuentran para fomentar la existencia de formas y significados culturales” (BENEMANN; MENASCHE, 2017, p. 478, traducción propia).⁶⁷

Dado que la gastronomía contemporánea no se restringe apenas al alcance de la elite, como es mencionado por los últimos autores, hoy en día el término gastronomía incluye algo “más amplio y diverso” (BENEMANN; MENASCHE, 2017, p. 480, traducción propia)⁶⁸. Se entiende que la gastronomía aparte de ser el “arte de preparar una buena comida o el conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar” (RAE, 2017), en este caso podría ser vista como un concepto mucho más amplio, el cual toma atribuciones relacionales entre los humanos y los no humanos. Asumir el alimento en su condición relacional, permite entender a la gastronomía como Zanetti, (2017) quien da la siguiente descripción: “proceso socio-cultural que engloba la trayectoria de los ingredientes, bien como su producción, su distribución, su transformación por medio de técnicas culinarias, o su consumo y su descarte, llevando en cuenta transformaciones simbólicas y las relaciones establecidas entre los diversos actores e ingredientes

⁶⁶ Original en Inglés

⁶⁷ Original en Portugués.

⁶⁸ Original en Portugués

en el transcurso de ese trayecto”⁶⁹(ZANETI, 2017, p. 24, traducción propia). Esta definición será asumida para conseguir rastrear en este espacio elementos más subjetivos de las relaciones que se han establecido entre la comida y las personas.

Si se toma en este sentido, a través de la gastronomía, es posible develar, como menciona (BARBOSA, 2009), cuestiones locales, nacionales y globales. Así, la gastronomía como un espacio social (ZANETI, 2017) en el que se asocian tendencias alimenticias como la politización y la sustentabilidad, se ha configurado en un lugar de discusión y movilización social (BARBOSA, 2009).

La comida podría decirse que aglutina nuestra experiencia local, particular y subjetiva de comer, a eventos que ocurren en el escenario global [...] así mismo, se refiere al contenido político e ideológico del que están recubiertas todas esas cuestiones (BARBOSA, 2009). Recordemos que, anteriormente el antropólogo Claude Levi Strauss, recurrió a la cocina y al preparo de alimentos para estudiar mitos indígenas, y más allá de esto, demuestra que los alimentos pueden ser utilizados en la búsqueda de entender mejor lo que nos hace humanos. Aunque este último ejemplo corresponde más a una visión estructuralista, Maciel e Castro (2013) reconocen que fue a partir de esta apertura, que se generó “tal vez la mayor contribución de las ciencias humanas, la de atribuirle significado a la comida” (MACIEL; CASTRO, 2013, p.1, traducción propia).⁷⁰ Así, los alimentos no se encuentran libres de asociaciones culturales ya que estos hacen parte de un sistema cultural, están llenos de símbolos, sentidos y clasificaciones y por tanto hace que sea importante comprender las prácticas ligadas a la alimentación “como acción simbólica, porque posibilita el acceso a otras dimensiones de la vida” (MACIEL;CASTRO, 2013, p.2, traducción propia)⁷¹ Aceptando esa dimensión ideológica, se propone ampliar en este trabajo una dimensión más corpórea y material que se relaciona a la forma en que la comida es sentida. Por tanto, se habla no solo de lo que se come, sino de cómo la comida estimula la reflexión sobre la relación que las personas sostienen entre ellas, con los lugares y con entidades materiales (FISHER;ARCE; COPADO, 2017)

En los últimos estudios de la comida se viene incorporando con más fuerza la vida social. Dentro de esa visión, se reconoce entonces que el alimento es capaz de transformar las relaciones con los otros y también tiene capacidad de estrechar los lazos de grupos o apartarlos (MINTZ;

⁶⁹ Original en portugués.

⁷⁰ Original en Portugués

⁷¹ Original en Portugués

DU BOIS, 2002), así como también su entrelazamiento con la experiencia vivida de las personas, es decir, las formas en que las personas co-existen con los alimentos y las consecuencias de tales relaciones. En este sentido Blanco, Arce y Fisher (2016) traen un ejemplo remarcable en un estudio del salmón chileno en el que se rastrean encuentros y afectos que dan cuenta del potencial de las relaciones humanas y no humanas en la transformación regional.

Estudiar la formación de nuevas relaciones entre humanos y no-humanos (BLANCO; ARCE; FISHER) nos lleva a indagar a la comida como entidad presente en la vida social de los actores. También Benemann y Menashe (2017) mencionan que este es un “tema que despierta interés ya que somos biológicamente condicionados a comer por necesidad y sobrevivencia” (BENEMANN; MENASCHE, 2017, p. 477, traducción propia)⁷². Aunque, como (Fisher; Arce; Copado (2017) explican, en Latinoamérica, uno de los problemas de los estudios de la comida es como describir y analizar las formas en las cuales esta se incorpora con la experiencia vivida. Por tal motivo, mencionan que, se hace necesario observar como la comida estimula la reflexión sobre la relación que las personas sostienen una con la otra, con los lugares y las cosas materiales ya que estos procesos revelan las dinámicas cambiantes.

Según Sherwood; Arce; Paredes (2017, p. 6, traducción propia), el trabajo de Carolan (2011) acerca del énfasis de la comida en su carácter relacional, permite traer en consideración a la misma como “una multiplicidad multi-situada de organismos y cosas que son integrales para el ser no- humano y el devenir”⁷³. Lo cual implica, como menciona Narváez (2017, p. 75, traducción propia) superar los “estudios que pierden el énfasis visceral de como la comida es sentida, practicada y performada”. Tal carácter relacional, explica Carolan (2015, p.317), puede ser solo revelado observando la afectividad de dichas relaciones. Citando a este último autor, el afecto puede ser utilizado no para referirse a las emociones humanas, sino a una fuerza o una intensidad (CAROLAN, 2015, p.319, traducción propia)⁷⁴, la cual, tiene que ver con la potencia que un ser (humano o no humano) tiene de afectar y ser afectado (DELEUZE; GUATTARI, 2005).

Es a partir del nuevo pensamiento materialista que esta idea toma más fuerza al observar que la comida posee un rol en la cotidianidad, una capacidad de afectar las decisiones, las

⁷² Original en Portugués

⁷³ Original en Inglés.

⁷⁴ Original en inglés.

acciones del ser humano. Las comunidades sociales a través de las rutinas en el preparo de alimentos van generando continuidades o discontinuidades o dinámicas particulares.

Siguiendo esta línea, trabajos como el de Sherwood *et al.* (2013) evidencian que las prácticas alrededor de la comida, generan interacciones sociales - en ese caso el autor analiza los escenarios callejeros -, lo que permite revelar el conocimiento que tienen las personas de la comida, como es sentida y expresada concretamente en las acciones de las prácticas del día a día.

Por otra parte, en referencia al tema específico del conflicto, Mintz y Du Bois (2002) hacen hincapié en que las interacciones que se llevan a cabo entre “la guerra” y la comida, y su relación con cambios sociales han sido “relativamente descuidadas”. Por tanto, se entiende que el ejercicio de tomar la gastronomía como “sitio” y a la comida como materialidad, permite mostrar elementos subjetivos de los actores con relación a la superación de esa guerra. Posiblemente, las diferentes afectaciones que ocurren entre los individuos y la comida juegan un papel importante dentro de los cambios sociales que Colombia experimenta.

3 GASTRONOMÍA Y PAZ

El momento por el que pasa Colombia se ha visto reflejado en una relación cada vez más estrecha entre la gastronomía y los problemas derivados del conflicto armado, sobretodo, aquellos vividos en el campo, probablemente por ser el espacio más visiblemente afectado. En este sentido, la gastronomía colombiana empieza a co-evolucionar con el discurso de paz, generando nuevas prácticas y procesos emergentes de organización social. En las experiencias identificadas se presentan consensos sobre el anhelo de la paz aunque diferencias y contradicciones en “las formas” en las que se van entrelazando la esfera pública y la privada, dando cuenta de una heterogeneidad en las nociones de paz entre los actores sociales.

Se hace creciente el número de iniciativas tanto de comercialización de productos provenientes de regiones en conflicto que benefician a los actores del circuito gastronómico⁷⁵, así como un interés que va más allá de relaciones comerciales entre los actores que se encuentran en este espacio social. Esta tendencia ha evidenciado por un lado, el hecho innegable de que gran parte de los actores rurales en todo el país han estado sumergidos en dinámicas generadas por el conflicto, lo cual dificulta el encuentro entre las personas para llevar a cabo alianzas o iniciativas conjuntas, y por otro, la preocupación de los actores y organizaciones en el mundo gastronómico colombiano en hacer aproximaciones de índole social que están creando transformaciones en los mundos de vida de dichos actores.

Las personas que interactúan en el ‘espacio social de la gastronomía’ han logrado a través de la comida establecer discusiones y acciones dando nacimiento a iniciativas y prácticas gastronómicas. De esta forma, este capítulo explora el surgimiento de platos, libros, ferias, foros, eventos de recaudación, debates y otros, que dan cuenta del enlazamiento progresivo de la gastronomía y las ‘acciones’ por la paz.

⁷⁵ Recordemos que la expresión circuito gastronómico será utilizada como (ZANETI, 2017, p. 14) “espacio simbólico compuesto por restaurantes, chef’s cocineros, comensales, productores y otros actores que comparten estas temáticas, la cultura y las diferentes experiencias en la gastronomía.”.

3.1 *YO POR ALLÁ NO VOY PORQUE ES MUY PELIGROSO*⁷⁶

La expresión que da título a esta sección es de uso popular en Colombia para referirse a lugares apartados de la ciudad donde se presume presencia de grupos armados, ella pone en evidencia las limitaciones de los actores sociales del campo y la ciudad para generar encuentros entre sí. Como fue expuesto anteriormente, el campo, se convirtió para muchos en un asunto “peligroso”, un estigma que terminó por fragmentar las potenciales relaciones de actores participantes del circuito gastronómico. Aunque públicamente se pueden identificar cambios, como se percibe en el contenido del conversatorio “Turismo y Gastronomía, una apuesta en tiempos de paz y reconciliación” (TURISMO..., 2016). Allí, Javier Gómez, Director de la Corporación Turismo, Paz y Desarrollo, defiende que la gastronomía puede cambiar este imaginario de los espacios rurales en el país, en otras palabras, podría acercarnos como sociedad.

El Estado, en la construcción del marco discursivo de nuevas relaciones entre los actores en el circuito gastronómico ha sido clave. Una de las acciones más puntuales se lleva a cabo por el Ministerio de Cultura desde la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Esa política reconoce de manera explícita la potencialidad de la cocina tradicional ⁷⁷ como “cohesionadora de sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica [...] así como la promoción de valores como la generosidad y solidaridad entre las personas” (COLOMBIA, 2012). El mismo Ministerio, a través del Programa de Estímulos promueve desde el año 2007 el Concurso Nacional de Cocina Tradicional del país, también apoya el Programa Nacional de Escuelas Taller de Colombia- Herramientas de Paz, que provee formación profesional en gastronomía a población vulnerable como las víctimas de conflicto armado. Así mismo, desde el año 2009 adopta la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en la que la cultura culinaria se torna una forma para comprender como los conocimientos y prácticas de la cocina generan en las personas y colectivos sociales vínculos de cohesión con su región y su comunidad (COLOMBIA, 2012). De esta forma, las acciones del Ministerio de Cultura se suman a la iniciativa del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en su plan de acción para el sector de Gastronomía, los planes de Desarrollo Territorial

⁷⁶ Expresión tomada del conversatorio "Turismo y Gastronomía una apuesta en tiempos de paz y reconciliación". Disponible en: <<https://www.rtv.gov.co/noticia/turismo-y-gastronomia-una-apuesta-en-tiempos-de-paz-y-reconciliacion>>

⁷⁷ Desde la Política se define a la cocina tradicional como una manifestación cultural que hace parte del patrimonio cultural de la Nación.

con enfoque participativo y las políticas del posconflicto y construcción de paz⁷⁸. En el marco de esas políticas comienzan a llevarse a cabo acciones como investigaciones sobre los saberes y recetas en las que el acervo de conocimientos de diferentes comunidades rurales del país, junto con sus actores encontraron un espacio de visibilización, sobre todo aquellas localizadas en regiones de alta riqueza cultural y de biodiversidad. En muchos de estos territorios, es a través de los alimentos y los conocimientos asociados a su cocción, como los actores han logrado movilidad, margen de acción y consolidación de espacios sociales, culturales y económicos logrando obtener visibilidad en ferias gastronómicas, eventos culinarios, foros, investigaciones académicas, *etc.*

Aunque como menciona Sherwood *et al.* (2013) las acciones de los actores no se restringen al resultado de las políticas públicas. De acuerdo a los autores, los actores internalizan, informan y organizan ellos el uso de recursos en favor de ciertos propósitos. Vemos en este sentido como en el caso particular del círculo gastronómico a través de los ejemplos que serán expuestos, como los actores han tomado acciones concretas organizándose, aliándose, negociando y creando espacios de maniobra que escapan a la acción deliberada de tales políticas, lo que ha resultado en “vínculos” entre personas que permiten tanto el desplazamiento a zonas rurales antes estigmatizadas como peligrosas, así como la circulación de actores rurales en diferentes espacios de carácter gastronómico a los que tampoco tenían acceso antes, una transformación social en la que participan los alimentos.

Es este carácter empírico, el “hacer culinario” “performedo” cotidianamente, el que permite un seguimiento no solo de las prácticas gastronómicas, sino también del universo de otras prácticas ligadas a las transformaciones sociales. Haciendo el seguimiento de lo que los actores hacen, es posible develar la diversidad de interacciones que se vienen presentando entre quienes comparten “agendas” y entre los cuales se ha configurado una relación particular con la comida. Aparece entonces una sinergia de eventos, entidades, encuentros y afectos de personas que terminan por dar surgimiento a otras acciones que se van alineando al movimiento y que van tomando formas inesperadas.

⁷⁸ Por ejemplo las ZIDRES, decretada por la ley 1776. Son zonas de Interés de Desarrollo Rural, Económico y Social con las cuales el gobierno pretende dinamizar zonas con índices altos de pobreza, baja densidad poblacional, que se encuentren aisladas de centros urbanos, con poca infraestructura de transporte, y en los que sea viable un proyecto económico productivo.

3.2 LOS *CHEFS* Y LA PAZ

El *chef*, como actor político es un fenómeno en crecimiento mundial. Barbosa (2009) identifica que en algunos casos se trata de actores comprometidos con movimientos ecológicos, rurales y sustentables, lo que en este caso termina por relacionarse con las causas sociales y ecológicas. De cualquier forma, a diferencia de la tendencia generalizada a nivel mundial de la “gastronomización”⁷⁹ (ZANETI, 2017), en la que las acciones de los *chefs* se circunscriben en mayor medida a los procesos de producción y consumo, en Colombia, a la tendencia se suman aspectos de la experiencia vivida como colombianos afectados por el conflicto. Estos trazos, se hacen evidentes en reflexiones y sentimientos asociados al aislamiento del campo, y la estigmatización del mismo como un lugar violento en el que establecer relaciones con las personas localizadas en zonas rurales estaría atravesado por las dinámicas del conflicto. En este conjunto de experiencias, se hace evidente que la comida se torna un articulador, de lo que hoy en día son relaciones que traspasan lo meramente comercial.

Zaneti (2017) expuso esto de manera similar al evidenciar que las nuevas formas de interacción de los *chefs*, productores y consumidores no responden simplemente a cuestiones objetivas o para suplir necesidades, sino que también se enlaza a cuestiones culturales, sociales y simbólicas de valores, interacciones que escapan a una simple lógica de mercados. Esta aseveración sirve para mostrar como los asuntos de índole subjetiva se han incrustado en estas relaciones haciéndolas particulares, de modo que bastante tiene que ver el entramado de contingencias entre las que se encuentra la política de estado de construcción de paz, la movilización de discursos de paz y reivindicación de las comunidades, así como los afectos emergentes de los encuentros entre actores y los alimentos.

En los últimos años en Colombia los *chefs* de manera expresiva se han configurado como actores que comienzan a interactuar con diferentes comunidades y públicos sobrevivientes del conflicto y a utilizar la comida o su actividad profesional para “hacer algo” por la paz. Algunos de ellos consolidaron estos acercamientos a partir de la creación de entidades sin ánimo de lucro como es el caso de la Fundación el Cielo, creada por el *chef* Juan Manuel Barrientos. Como él explica: “[la fundación surge] con el compromiso de contribuir al tejido social y unión de los

⁷⁹ La tendencia a la gastronomización se refiere al creciente interés o entusiasmo en relación a la temática de alimentos, que evidencia una mayor búsqueda de estetización, ritualización, valorización del sabor, placer en comer y cocinar, por la gastronomía y sus vertientes (BARBOSA, 2009).

colombianos a través de la cocina”. En el año 2013, comenzó a capacitar e integrar en su equipo de trabajo a soldados heridos en combate, indígenas y miembros de grupos armados al margen de la ley que se han reincorporado a la vida civil. Como Juan Manuel relata, él fue exiliado en el año 1988 cuando tuvo que salir de Colombia con su familia, de tal forma que, se siente afectado en alguna medida tanto por el conflicto como por la experiencia de conocer historias de vida en el trabajo de su Fundación, sobre todo menciona que hubo situaciones que lo marcaron más que otras, como lo relata en el siguiente fragmento.

Ya parece obvio pero hace 10 años no, en algún momento llegaban 4 o 5 soldados al día a Medellín mutilados por minas antipersona [...] la guerra nos robó el campo, y se nos olvidó el campo, se nos olvidó lo que pasaba allá y se nos olvidó el soldado, las noches de lluvia, los años que pasan en la selva, sin comida. (Entrevista Juan Manuel, Bogotá, 2017)

El *chef* Juan Manuel, al sentirse afectado por la problemática de las minas creó el plato “Campo Minado” (Figura 2) como un homenaje a los soldados colombianos y campesinos que han fallecido o sufrido traumas al ser víctimas de los artefactos explosivos. Así se dió emergencia a una práctica gastronómica que según el *chef*, fue creada para llamar la atención sobre la problemática. Abajo un fragmento de la entrevista cuando describe el plato.

Quería retarme a transformar algo negativo y volverlo positivo en un plato para recordarle a la gente que eso estaba pasando pero que podíamos transformarlo. [...] Es un postre realizado con muffin de semillas de amapola, un aire de té de coca, almíbar de resina de marihuana, flores comestibles como orquídeas, caléndula, hierba buena, entre otras, que se encuentran en los montes y bosques de nuestro país, las cuales representaban los campos colombianos. Además está acompañado de una esfera de chocolate rellena de confitura de uvas y una mecha de arroz. Las personas deben prender la mecha y así es como se activa la mina, al final el chocolate se derrite y se derrama la confitura de uvas. Todo esto representa un campo ilícito minado de Colombia y la sangre que derraman las víctimas de estas armas mortales. (Entrevista Juan Manuel, Bogotá, 2017)

Figura 2: Plato Campo Minado

Fuente: Acervo del *chef* Juan Manuel.

Por otra parte, materialidades semejantes tomaron forma en prácticas gastronómicas asociadas a la sustitución de cultivos de uso ilícito como la coca, la marihuana y la amapola, un tema que tiene una fuerte presencia en las agendas nacionales, organizaciones gubernamentales, privadas, así como en las organizaciones de carácter asociativo. El inicio de las acciones puntuales en relación a este tema puede ubicarse en los años 90 cuando el Gobierno Nacional y el PNUFID⁸⁰ llevaron a cabo el Programa Nacional de Desarrollo Alternativo (PDA) o PLANTE⁸¹ para combatir cultivos de uso ilícito de pequeña escala como complemento a la erradicación forzada. Fue allí como comenzaron el trayecto organizaciones asociativas con el apoyo de las Naciones Unidas y USAID⁸² para la sustitución.

Existen varias experiencias que dan cuenta de las acciones llevadas a cabo en este sentido, como es el caso del Departamento del Putumayo, que en los años 90 se caracterizaba por ser el mayor productor de coca y por tanto uno de los sectores en el que más familias campesinas se reunieron en asociaciones para comenzar cultivos alternativos. Así lo comenta Edgar Montenegro, quien hizo parte del proyecto en Puerto Asís, donde el Palmito⁸³, cultivo rústico,

⁸⁰ Programa de las Naciones Unidas para la Fiscalización Internacional de Drogas

⁸¹ Para ver más detalles de la creación del programa ver (CONPES, 2015a)

⁸² La Oficina de Naciones Unidas contra la Droga y el Delito UNODC estima que 64.500 hogares recibieron ingresos por el cultivo de coca (KAPKIN, 2016)

⁸³ Extraído de la palma de chontaduro (Bactris Gasipaes)

nativo y de fácil manejo, se perfiló como una de las opciones más claras para la sustitución. Edgar es de origen campesino, como su familia, y comenzó desde 1978 con la producción de coca, una de las principales fuentes de ingresos de los habitantes del departamento. Al estar inmerso en este contexto, menciona que presencié mucha violencia y cuando tuvo la oportunidad salió de la zona con la clara intención de estudiar para sacar a su familia de esa guerra y transformar la realidad de su región. En conjunto con pobladores locales Edgar crea Corpocampo, una organización que lidera hoy en día, y que usó como estrategia el acercamiento al *chef* Harry Sassón para venderle el palmito, como lo comenta en el siguiente fragmento.

Yo de niño aprendí a elaborar la coca, a procesarla. [...] No tenía más oportunidades [...] y de ahí nació un ideal de cambiar esta historia, porque la paz empieza por cada uno de nosotros, no es un asunto solo del gobierno, así comenzamos a trabajar con [*chef*] Harry, él es un amigo del Palmito. (Entrevista Edgar, Bogotá, 2017)

Edgar identificó que podía proveer Palmito de manera constante al *chef*, así lo busca en su restaurante y comienzan a establecer relaciones que traspasan el ámbito comercial y terminan configurándose “enlaces” que dan lugar a otra relación entre los actores y la emergencia de transformaciones en esas relaciones, como fue expuesto por el *chef*.

La primera vez que me visitó un cultivador de palmito, esa persona no me miraba a los ojos, porque tenía algo guardado, porque seguían cultivando coca, y cuando esa persona vió a donde estamos llevando el palmito y la historia que estamos contando, la segunda vez que me encontré con esa persona, me miró a los ojos y me sonrió, y para mí... eso me llena el corazón. (Entrevista Harry, Bogotá, 2017)

A partir del palmito se van tejiendo acercamientos personales y el surgimiento de prácticas gastronómicas asociadas a los anhelos de la paz. Tal como Edgar menciona, el *chef* es hoy en día el embajador del palmito en el país (Figura 3), abajo un trecho de la conversación sobre el tema.

Harry ha sido un embajador de palmito porque lo lleva para todo lado, lo muestra, lo promociona, le cuenta a las personas la historia y a mí me llama gente siempre por Harry Sassón y ha sido una alianza muy interesante porque ha hecho que los demás *chefs* tengan el producto y eso ha generado confianza en la gente que trabaja con nosotros. No se trata de lo que él nos compra - que para lo que producimos es poco-, sino que él ha hecho que otros se enganchen con el palmito, eso no tiene precio, él nos ha ayudado a darle un posicionamiento al producto. Lo más bonito es el enganche que hay detrás de eso, la relación con él, hay mucha gente agradecida por eso, porque es una persona dada

al servicio, desinteresado en apoyar nuestra causa, él para nosotros es un ejemplo de persona, de cómo puede servir un *chef* como un influenciador a una comunidad para ayudar de verdad. Él y yo somos amigos y estamos muy agradecidos de seguir con esta alianza. (Entrevista Edgar, Bogotá, 2017)

Figura 3- Publicación en cuenta de *Twitter* del chef Harry Sassón



Fuente: @HARRYSASSONTCHI (21 Junio, 2016).

A partir de allí comienza lo que Edgar describe como la “cruzada del palmito” con preparaciones de platos que lograron llegar a instancias sociales e institucionales para movilizar asuntos políticos. En este último aspecto, solo por citar un ejemplo, en el año 2014 cuando se llevó a cabo el recibimiento del Príncipe de Gales y la Duquesa de Cornualles en el Centro de Memoria, Paz y Reconciliación, para el encuentro de víctimas del conflicto, la cena fue realizada por el *chef* Harry con productos de sustitución de cultivos de uso ilícito, entre los cuales se encontraba el palmito. La cena, en conjunto con otras acciones diplomáticas, hacía parte de una especie de estrategia para concretar el apoyo del Príncipe Carlos al proceso de paz con las FARC-EP y consecuentemente al pos acuerdo de paz.

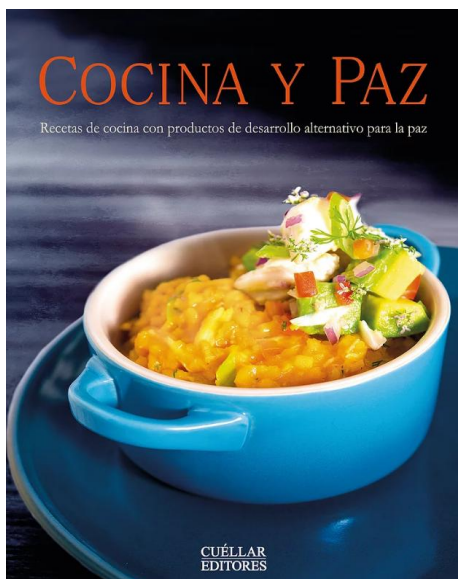
Tales manifestaciones, dan cuenta de la diversidad de formas en las que los actores sociales se han estado aproximando en los últimos años, creando espacio social a la gastronomía, y que se configuran en iniciativas conjuntas y unión de fuerzas tomando dimensiones de orden afectivo que además de generar visibilidad para las prácticas locales, favorecen cierto traspasamiento a dimensiones políticas más amplias con reconocimiento nacional e internacional. El *chef* cuenta que ha asumido el reto de llevar la historia a lugares muy lejanos y lo describe con la anécdota transcrita abajo.

Me pidieron una cena y la hicimos toda con palmito, de principio a fin, 7 platos, ya hemos hecho desde una cremita de palmito, una espuma de palmito con caviar, pasta rellena de palmito, risotto de palmito, un bizcochuelo de palmito con helado de palmito y caramelo de palmito. Entonces lo hemos llevado muy lejos al palmito y pienso que esa es la idea que un cocinero puede lograr transmitir a su público las necesidades de un país como el nuestro que está tratando de salir adelante y que todos queremos que sea un mejor país para nuestros hijos. (Entrevista Harry, Bogotá, 2017)

Casos como estos dan cuenta de la articulación de la gastronomía y los problemas del conflicto en Colombia, que van tomando formas materiales particulares, entrelazándose con otras interacciones de alcance colectivo. Desde ahí, emerge justamente el elemento político que se puede relacionar a cambios sociales, aunque se mantengan como imprevisibles.

Por otro lado, otra iniciativa similar de carácter colectivo en torno al tema de sustitución de cultivos de uso ilícito, fue liderada por el *chef* Alejandro Cuellar en el proyecto “Cocina y Paz”, un recetario creado por 12 *chefs* para la utilización de productos promisorios en la transición y sustitución de los cultivos de uso ilícito a los que están apostando asociaciones de agricultores en todo el país (Figura 4).

Figura 4: Portada del Recetario Cocina y Paz



Fuente: Facilitada por el *chef* Alejandro Cuellar.

Este proyecto fue financiado por la oficina de Prosperidad Social del Gobierno Nacional y la oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito en el marco de los Planes de Desarrollo Alternativo y contó con la participación de diversas asociaciones de agricultores en todo el país quienes están realizando la sustitución de coca por cacao, café, miel, caña panelera, durazno, plátano, chontaduro, mora, papaya, fresa, aguacate, pistachos, entre otros. En el trecho abajo el chef habla desde su punto de vista sobre el proyecto.

Para mí la paz y la cocina no es solamente el desarrollo alternativo. Para mí la paz y la cocina es ser consciente de los productores a los que les estás comprando, las condiciones de los empleados y de los campesinos, del medio ambiente, que los precios sean justos. Tiene que ver con cultura, con nuestra tradición, nuestro patrimonio cultural, con cumplir lo que diga sanidad. En fin, todo eso es paz, o por lo menos no es conflicto. (CUELLAR, 2016, s.p)

Iniciativas como la de “Cocina y Paz” evidencian una preocupación por parte de los actores del circuito gastronómico por construir nuevas alternativas que superen las formas de relación del conflicto. En el fragmento anterior por ejemplo, queda expuesto como el *chef* promueve una noción de paz que incluye un conjunto de acciones susceptibles de contribuir a

establecer esa relación, y aunque no se tenga claro cuál es el referente de paz, parece claro que es válido experimentar las vías que por lo menos “no sean conflicto”.

Este interés en el gremio de los *chefs* es posible rastrearlo en otra iniciativa también de carácter público: “Fogón Colombia: Cocinando Juntos por la Paz”, un colectivo constituido inicialmente por 50 cocineros y cocineras que en el año 2015 realizaron la firma de un manifiesto. En él se hace explícito definir, defender y promocionar la gastronomía colombiana, en una apuesta por la paz y las posibilidades de florecimiento de la gastronomía cuando esta se concrete. En este sentido, el discurso de paz tomó fuerza en el grupo, se unifica y se hace visible junto con el desarrollo de programas de responsabilidad social por parte de cada cocinero en los cuales generalmente se involucran actores rurales de zonas de conflicto y los alimentos que estos proveen.

De otra parte, como un acontecimiento de mayor visibilidad a resaltar en esta tendencia en la gastronomía del país, se encuentra el premio Basque Culinary World Prize⁸⁴ 2017 otorgado por primera vez a la *chef* colombiana Leonor Espinosa quien creó la Fundación Funleo, como fue mencionado anteriormente. La organización, según ella, trabaja en la reivindicación del saber y hacer ancestral con poblaciones indígenas y afrocolombianas, impulsa procesos de crecimiento rural en el marco de la soberanía alimentaria, canales de comercialización con pequeños productores, entre otros. Para comprender mejor el anclaje afectivo y motivaciones que dan inicio a su fundación, es importante entender la historia detrás de la misma, como ella cuenta en el fragmento abajo.

Hace 10 años a partir de unos viajes, que en un principio fueron de investigación, nos dimos cuenta de una gran cantidad de factores y de problemas que había.. El 42.7% de la población no tiene suficiente alimentos para llevar una vida saludable y balanceada. Esta es la situación real de Colombia. ¿Y por qué? Hay muchas razones: primero la violencia, la inseguridad producto del conflicto entre el Estado y los grupos al margen de la ley ha provocado que las familias se vean obligadas a vender su tierra a bajos precios o a abandonarlas [...] la coyuntura de un país como nosotros hace que uno como cocinero cuando viaja a estas comunidades no puede pasar de largo. No puede uno venir a casa y dormir tranquilo pensando en hacerse la vista gorda de lo que pasa. (Espinosa, 2017a)

La *chef*, actualmente se encuentra llevando a cabo la construcción de un centro integral de gastronomía en una zona de conflicto como marco alternativo al narcotráfico. Como menciona ella, en el anhelo de que las comunidades transformen su patrimonio biológico, cultural e

⁸⁴ El premio- de 100.000 euros en el año 2017 - fue otorgado por el Basque Culinary Center, para reconocer el trabajo de “*chefs* con iniciativas transformadoras que demuestran como la gastronomía puede traducirse en motor de cambio en ámbitos como el de la innovación, educación, medio ambiente, desarrollo social o económico, salud o en general, que impactan positivamente la industria alimentaria” (BASQUE..., 2017).

inmaterial en formas de desarrollo social y económico. Estas son las palabras de Leonor al conocer el veredicto de los jueces:

El premio significa una ilusión para aquellas comunidades que durante años han luchado por ser reconocidas a través de su valor ancestral y aporte a la identidad cultural nacional. Es una forma de mitigar el silencio generado por el conflicto armado, la injusticia y la exclusión. Y para el país ratifica, en este proceso de reconciliación, la importancia de apostar por procesos gastronómicos como herramienta significativa para el desarrollo económico de las poblaciones donde realmente se encuentra el verdadero patrimonio generador de bienestar. (Espinoza, 2017b)

El Basque Culinary World Prize es uno de los premios más pretendidos a nivel mundial entre los *chefs*, y al ser otorgado a la *chef* logró obtener la atención por parte del actual Presidente de Colombia, Juan Manuel Santos, quien le envió una carta de felicitación. A continuación un fragmento de la misma, que se encuentra en el Apéndice 1.

Su trabajo nos ha enseñado que la gastronomía tiene un gran potencial para transformar la sociedad mejorando la vida de los productores y reivindicando ingredientes y tradiciones propios de nuestra tierra. [...] Gracias por contribuir - desde la magia de su cocina - a la construcción de paz y reconciliación.

Aquí, se puede entender que acto reconoce y legitima desde las instituciones gubernamentales a la gastronomía como espacio de transformación social para la transición hacia la paz en Colombia. Se podría decir que dialoga en términos incluyentes, crea un espacio discursivo, y soporta las formas particulares en las que los actores -aunque cada uno con sus intereses y objetivos- , identifican nuevos caminos que antes no existían. Rastrear a los actores y sus prácticas, permitió revelar que quien postula a la *chef* Leonor para el premio fue Teófila Betancur⁸⁵, cocinera tradicional perteneciente a una organización de base comunitaria, del municipio de Guapi, quien fue parte del trabajo de campo de esta investigación. Teófila y su organización, ya había trabajado en proyectos conjuntos con la *chef* Leonor. El hecho a resaltar, sobre los acontecimientos en torno al premio Basque es la visibilidad internacional que comienzan a tomar los asuntos de la paz. Así en sinergia con el panorama expuesto, se ponen a flote las narrativas predominantes de inclusión en el circuito gastronómico y el hecho evidente de la comida como entidad participativa que - en el caso particular de Colombia - consigue

⁸⁵ Citada anteriormente en el apartado 1.4.1 del capítulo 1.

movilizar asuntos políticos a través de los actores sociales envueltos en una amplia cobertura social caracterizada por una diversidad de actores heterogéneos dando cuenta de la capacidad de agencia de los mismos.

Vemos como los diferentes actores en el circuito gastronómico se organizan dando forma a un movimiento en propagación en el país, en el cual fueron identificados eventos que involucran no solo a actores sociales de este espacio social, sino a la sociedad civil tomando un mayor alcance. Así, fue posible identificar uno de los eventos más representativos en la causa social del conflicto: el “Alimentarte”. El evento es una de las ferias gastronómicas más importantes del país, que tiene el propósito de ayudar a las familias de los policías de Colombia afectados por el conflicto armado. Se trata de una iniciativa de la Fundación Corazón Verde creada en 1998 por un grupo de empresarios colombianos que buscaban dar apoyo a viudas y huérfanos de miembros de la Policía Nacional fallecidos en actos de servicio. En la actividad, participan cocineros de todo el país y cuenta con la asistencia de más de 6.000 personas (FUNDACIÓN CORAZON..., 2017). Según la organización, la compra de los platos de comida en el evento genera ganancias que son destinadas al otorgamiento de soluciones de vivienda, educación, y apoyo psicológico a los policías y sus familias que se encuentran en estado de necesidad. La feria que lleva realizándose por 15 años consecutivos, es una de las referencias más claras de iniciativas en el campo de la gastronomía ligada a los problemas sociales del conflicto en la que participa la sociedad civil. Esta ha tomado nuevas formas y dimensiones al aliarse al Basque Culinary Center con quien lleva a cabo desde el año 2014 el “Foro Gastronómico Internacional Alimentarte”. Un evento gratuito para el público donde se han tratado temas en relación directa a la paz, y en el que diferentes actores sociales relacionados a la gastronomía participan de conversatorios y comparten experiencias. La iniciativa está dando espacio a la visibilización de las historias detrás de los alimentos - varios ligados a dinámicas de conflicto - que son utilizados en las prácticas de los actores sociales en el circuito gastronómico.

Estos casos, cada vez más recurrentes, se encuentran emergiendo con más expresividad en la medida en que avanzan los acercamientos y los acuerdos de paz, de esta forma es posible evidenciar como la cocina a través de los alimentos consigue movilizar asuntos sociales que han sido detectados como “urgentes” de ser trabajados tales como la fragmentación social a la que se hacía referencia anteriormente en diversos estudios, y que logran - de manera intencional y otros no - hacer circular un discurso incluyente, dar visibilidad a los actores del circuito que hacen

parte del espacio social de la gastronomía así como sus problemáticas. De esta forma, se destaca la articulación de personas que ven en estos espacios la oportunidad de hablar, expresarse y aproximarse aunque tengan nociones diferentes sobre la paz.

Aunque como bien coloca Zaneti (2017), algunos estudios en el campo de la gastronomía también han apuntado a la pregunta ¿quién realmente se beneficia en este acercamiento entre *chefs* y otros actores como agricultores o comunidades? La autora explica que en términos de beneficios objetivos, se apunta para una mayor valorización en el sentido de los *chef's* y los productos, que la del propio productor. Aunque esa aseveración es correcta, es importante resaltar que establecer tal relación primero no es la intención de esta investigación, aunque, a través del seguimiento de los actores se hacen evidentes transformaciones que podrían dar luces sobre este aspecto.

Se puede plantear que existen en este encuentro entre chefs y productores además de transformaciones económicas, también personales, las cuales emergen de la relación entre asuntos de índole subjetiva de los actores, entrelazadas con sus propias historias de vida y afectaciones de la guerra. Es decir, haber sido víctimas del conflicto, secuestrados, exiliados, desplazados, violentados o simplemente por el hecho de ser colombianos y tener una vinculación con el fenómeno de la violencia, evidencia una complejidad adicional de estas relaciones, lo que lleva a pensarlas no solo en términos de beneficios “objetivos”. Para la mayoría de los productores participantes de la investigación, la importancia de la relación con los *chefs*, va a estar asociada con beneficios adicionales a la ganancia económica como la oportunidad de tener esperanza, una ilusión, dejar atrás las violencias o de construir una relación diferente con el otro, una relación que el contexto de conflicto antes les privó. Así, los casos explorados para la construcción de esta investigación cuentan con el marcado anhelo de superar una vida dominada por lógicas del conflicto, entrelazándose con las propias vivencias, ideales, esperanzas y miedos de los actores. De todas formas la preocupación de Zaneti (2017) con respecto a quien se beneficia más en estas relaciones entre *chef's* y otros actores, es importante, y por eso es necesario que próximos estudios logren también “cuantificar” la distribución de los resultados que en cada caso están siendo obtenidos. Esto es importante por que como la autora explica, existen no solo pocos estudios en la gastronomía como espacio en el que se dan estas interrelaciones, y aún menos estudios que busquen establecer como se dan tales relaciones y sus consecuencias.

En lo que respecta a las experiencias presentadas, las relaciones, vistas de una forma más amplia podrían ser consideradas como formas emergentes no convencionales de participación política, ya que están involucradas en las prácticas mismas. En un contexto en el que se desconfía de las instituciones políticas, abren espacios políticos y de existencia, (STOLLE *et al.*, 2005). De la idea de este mismo autor - estudiando un caso sobre consumo como forma de participación política en supermercados - puede inferirse, la emergencia de una nueva generación de ciudadanos críticos que puede corresponder también a la emergencia de otras formas no convencionales de participación política. Tomando esta referencia podría hablarse que los *chefs* de las experiencias identificadas - como los actores de los que habla Stolle *et al.* (2005) - “eligen tomar por su cuenta una responsabilidad que de otra forma sería delegada en actores políticos profesionales”.⁸⁶ (STOLLE *et al.*, 2005, p. 251, traducción propia)⁸⁷. De esta forma, vemos como acciones críticas y prácticas contra formas sociales establecidas y pautadas por el conflicto derivó en asociaciones creativas entre prácticas, agencias y materialidades que a su vez crean una tendencia particular. Los casos anteriormente expuestos dan cuenta de las agencias, formas creativas de actuar y asociaciones diferentes que surgen de las prácticas conectadas con la comida. Así mismo, los casos muestran la fase de activismo político y prácticas que están en capacidad de conectar objetos y sujetos en el momento de cambio que atraviesa Colombia.

Los cambios en las prácticas de los *chefs* se acompañan de la reconfiguración de sus actividades diarias y relaciones sociales con otros actores del circuito gastronómico, de tal forma que en varias ocasiones se materializan las intenciones en la formación de organizaciones sin ánimo de lucro, proyectos, participación en eventos para recolectar fondos, *etc.*, aunque no solamente se restringe al espacio "gastronómico" sino que también afecta lo privado en los espacios personales, familiares y lo público.

Los cocineros tanto tradicionales de comunidades, como *chefs* comienzan a tejer nuevos lazos con causas ambientales y sociales asociados al conflicto. Esas nuevas conexiones derivan en el desarrollo de nuevos productos gastronómicos, y no solo eso, sino que también las prácticas evolucionaron al punto de "hablar por sí solas" de diferentes problemáticas del campo. Lo que se ve en este sentido es el surgimiento de acciones críticas en contra de la situación de segregación de los actores sociales del circuito gastronómico que se encuentran en el campo y las barreras

⁸⁶ Original en Inglés.

⁸⁷ Original en Inglés.

impuestas por el conflicto. Estas acciones son resultado de la confluencia de la contingencia del conflicto, donde las personas buscan medios de seguir existiendo, esto se va sumando a las preocupaciones políticas y sociales de los actores del circuito gastronómico que se entrelazan a sus subjetividades.

La tendencia de los chefs y las redes en formación de las que hacen parte, están soportando la emergencia de innovaciones materiales que expresan subjetividades. El conjunto de cocineros tradicionales, productores, *chefs* y demás actores del circuito alineados a un discurso de paz está conectando prácticas como la producción de alimentos, el procesamiento de los mismos, la forma en que son publicitados, la experimentación, entre otros. Este escenario, lleva a pensar, como menciona Charão-Marques, Schmitt y Oliveira (2017) que se trata de asociaciones socio-materiales. En este caso lo material como la comida- implica repensar los límites de lo humano y no humano. De acuerdo con Blanco, Arce y Fischer (2015) lo que puede emerger de dichas asociaciones es la alianza entre lo humano y lo no humano. Por ejemplo, la utilización de ingredientes con historia asociada al conflicto se conecta a una "protesta", un llamado a favor de la paz. Así, las prácticas relacionadas al uso de dichos ingredientes han derivado en nuevos propósitos como la creación de proyectos sociales, asociaciones comunitarias, alianzas entre cocineros y emprendimientos. Esas actividades en las cuales los actores reconocen el valor simbólico de los alimentos agregándole un distintivo especial.

En el mismo sentido las prácticas alrededor de la comida asociadas al discurso de la paz ha construido un compromiso con la memoria y la existencia de ciertos alimentos dada la importancia para ciertas comunidades- esto más expresivo en el caso del palmito, el cual se entrelaza con las prácticas de sustitución de cultivo y subsecuentes desarrollos en platos, es decir, vemos un complejo de prácticas organizándose. Según Schatzki (2002), dicho complejo, se trata de un conjunto o de varias prácticas que son reconfiguradas y nuevas relaciones surgen en la interacción de personas, objetos y organismos. En tal proceso de reconstruir una historia y tal vez un futuro, es donde podría estar el surgimiento de nuevas subjetividades. De esta forma, a lo largo del tiempo y a tono con un ambiente de reconciliación y perdón, los actores han dado nacimiento a nuevas asociaciones y "entidades" (como los platos o recetarios). En este sentido han creado conexiones que de algún modo generan redistribución económica y social, en especial para los productores o actores que estaban separados del circuito gastronómico. Tales asociaciones socio-materiales están generando una multitud de subjetividades que en el término

del tiempo abren las posibilidades de cursos de acción⁸⁸ que podrían convertirse en contra tendencias (ARCE; SHERWOOD; PAREDES, 2015) de prácticas excluyentes y coercitivas derivadas del conflicto y la desigualdad que experimentan las zonas rurales. Se trata de " una densificación de arreglos creativos y subjetividades a través del encuentro de diferentes actores y asociaciones emergentes impredecibles" (CHARÃO-MARQUES; SCHMITT; OLIVEIRA, 2017, p. 134, traducción propia)⁸⁹ que terminan creando nuevos vínculos de cara a la formas de relación dominantes establecidas por el conflicto.

Una perspectiva más relacional nos permite entender las asociaciones socio-materiales como heterogéneas que no son solo el resultado de políticas públicas. Por el contrario, en la organización de los actores del circuito gastronómico alineados al discurso de la paz se entiende que es en las prácticas y formas de activismo realizadas por los actores donde reside el cambio de las relaciones sociales al crear nuevas subjetividades. Develar lo que es en realidad "hecho" por los actores, permite observar las formas en las que los actores del circuito se relacionan con la comida. En este caso tanto el estado como el mercado tiene un papel que no puede ser negado en el direccionamiento de las prácticas, sin embargo - y esto no significa que no tengan una influencia-, si es preciso decir que las formas en las que se da la relación, está interligada con el alimento. La comida en este caso, más allá de su participación en el mercado, está incrustada en una "red de la vida" (TORRES; VERSCHOOR, 2017) en la que también se encuentran los afectos.

⁸⁸ Original en inglés "course of action"

⁸⁹ Original en Inglés

4 QUE LA COMIDA NOS SIRVA PARA REUNIRNOS⁹⁰

Considerando la diversidad de casos que comparten elementos que los enlazan a una cierta tendencia alineada a los asuntos de la paz en el campo de la gastronomía, en este capítulo se parte del caso de la Fundación Chiyangua, para identificar la forma en la que los actores se organizan alrededor de la comida ganando visibilidad para sus “luchas” concernientes a los anhelos de una vida sin violencia. Teniendo en cuenta que la organización trabaja directamente con cocina tradicional y prácticas asociadas a los alimentos, la intención es hacer énfasis en el carácter relacional y múltiple de la relación entre las personas y la comida, exponiendo una experiencia que muestra la materialidad de la vida como su base, la cual es capaz de estimular la organización de actores en Guapi y alrededores. Para lograr entenderlo es necesario explicar en primera medida el contexto en el que surge la organización, para pasar a describir las formas en las que han venido ampliando los espacios de acción.

4.1 GUAPI RIQUEZAS Y DESIGUALDADES

Este acercamiento empírico tiene lugar en la exuberante región del pacífico colombiano, allí sus habitantes han experimentado el olvido del Estado y la proliferación de diferentes formas de violencia, lo que ha acarreado cambios drásticos en sus medios de subsistencia acompañados de impactos ambientales y sociales de larga escala. Lo que será fundamental en esta discusión es la fragmentación social que los locales asocian a la disrupción en las formas comunitarias de producir y transformar alimentos. El equilibrio de las relaciones sociales, para los participantes en la investigación, está enlazado a la oportunidad de socializar permitida por el alimento. En otras palabras, la violencia ha desequilibrado la relación recíproca entre las entidades humanas y no humanas que permiten una vida pacífica. De allí que las nociones de paz para este grupo de personas tienen que ver con la recuperación de prácticas agrícolas y alimentos con valor simbólico que permiten reconstruir lazos entre las personas. Esta sección se concentra en mostrar las respuestas a este fenómeno por parte de un grupo particular de personas que integran y

90 Palabras de Teófila en una de nuestras conversaciones.

participan de la Fundación Chiyangua del municipio de Guapi en el Departamento del Cauca, en una región paradójicamente abundante y de efervescencia gastronómica.⁹¹

Esta franja al oeste de Colombia se caracteriza por su amplia riqueza en la producción, elaboración y consumo de alimentos provenientes de diversas formas de trabajo alrededor de las prácticas agrícolas de los pueblos que en su mayoría lo habitan. La región cuenta con un sinnúmero de características diferenciales, entre ellas se encuentran las poblaciones afrodescendientes⁹² que representan el 90% de la población y comparten el territorio con cinco pueblos indígenas (DANE, 2015). La población afrodescendiente, llega a la zona entre los años 1600 y 1776 en circunstancias similares al resto de poblaciones afrodescendientes de América; como una necesidad económica para sustituir a la población indígena ante su significativa reducción a causa de la presencia de los colonizadores (CIENFUENTES,1993). A partir de la abolición de la esclavitud, los afrodescendientes ocuparon las tierras bajas en donde formaron una red de aldeas de ribera, se apropiaron del uso del territorio y desarrollaron una rica cultura en manifestaciones asociadas al medio ambiente, el contexto familiar y comunitario (ESCOBAR, 1996). Las comunidades se encuentran distribuidas entre ríos y costas y se conforman por numerosas parentelas, en las que se incluyen diversas formas de madrinazgo y compadrazgo⁹³, lazos que sustentan la familiaridad, vecindad y solidaridad. (COLOMBIA, 2015).

A través de estas transformaciones, la región ha desarrollado sus propias formas sociales comunitarias, que se sustentan más allá de los lazos familiares y donde “*el poblamiento disperso a orillas de los ríos, origina relaciones matrifocales y la tenencia de tierra basada en la propiedad familiar y colectiva* (ESCOBAR 1996, p.177) y donde se utilizan las prácticas colectivas para la transmisión del conocimiento generalmente ancladas a los alimentos de uso cotidiano. Así lo expresa la líder comunitaria Teófila, en una entrevista que le realizó la Fundación ACUA al referirse a las hierbas condimentarias que se utilizan para diversas preparaciones en Guapi:

Yo lo aprendí de mi abuela y ella de la mamá de la mamá y así, esto es una herencia que tradicionalmente la mujer, que es la encargada, ha ido transmitiendo de generación en generación, una mujer digamos en una comunidad afrodescendiente, sobre todo las mujeres sabias, que tenían algún poder, algún conocimiento, tenían que tener, en sus

⁹¹ Para ampliar ver < <http://www.librosyletras.com/2016/04/saberes-sabores-del-pacifico-colombiano.html>>

⁹² Descendientes de la diáspora generada por la esclavización de personas africanas durante los siglos XVII y XVIII (COLOMBIA., 2015).

⁹³ Acto de asistir como madrina o padrino se entiende como protección que alguien dispensa a otra persona.

casas, sus azoteas de hierbas que tenían varios niveles: para uso personal, para compartir con la comunidad, para las plantas mágico religiosas (BETACOURT, Teófila 2012)

Para la entrevistada, el alimento en las prácticas colectivas, sirve y toma su importancia en enlazar personas. Esto se configuró a través de los años en la transmisión del conocimiento, que como más adelante se verá, se mantiene como una característica observable en otras prácticas asociadas al uso de la biodiversidad del territorio y que fue configurada en un contexto ambiental y social muy específico de abundancia en recursos naturales. Con respecto a esta singularidad, la región del pacífico, es uno de esos territorios que presenta diferencias muy expresivas con respecto al resto de poblaciones rurales de Colombia. Una de las particularidades ambientales de la región está en ser un corredor húmedo y sobre todo selvático, ubicado entre el mar y la cordillera occidental y donde casi el 80% del área está cubierta predominantemente de selva (Figura 5). Se caracteriza, entonces, por ser un corredor lluvioso, provisto de litorales, manglares, bosques inundables, serranías marinas, valles, ríos, lagunas y regiones montañosas andinas (COLOMBIA..., 2015).

Figura 5 –Habitación común en la ribera de ríos (derecha); vista predominante en el territorio (izquierda). Departamento de Cauca, 2017



Fuente: Autora, 2017.

Estos rasgos propios de la región han ocasionado lamentablemente que el pacífico tenga “una representación distorsionada y sesgada [...] y ha sido reducido a la categoría de fuente de materias primas y depósito de riqueza” (ESCOBAR, 1996, p. 14). Así mismo ha derivado en que los análisis estatales en cuanto a los usos y formas agrícolas no sean profundizados y han creado

la dificultad de pensar la región como rural o agraria (LOZANO, 1996, p. 182). A pesar de esto, los espacios de producción de las comunidades continúan siendo los huertos habitacionales, los cuales son complementados con prácticas de recolección de productos del bosque, la caza y la pesca artesanal. (COLOMBIA..., 2015). De hecho los sistemas agrícolas de las poblaciones del pacífico se basan en el cultivo de alimentos de consumo cotidiano o “pancoger”. Estas acciones están íntimamente relacionadas a un trabajo colectivo donde participan tanto hombres como mujeres y se basan en el consumo, producción y recolección abarcando la esfera familiar y comunitaria (COLOMBIA..., 2015).

Aunque, las prácticas de los huertos se han ido perdiendo y con ellos las dinámicas sociales que permitían una forma de ser en el mundo que fue construida por estas comunidades en las prácticas cotidianas y se vio fuertemente irrupida por las diferentes violencias a las que hoy todavía están expuestos. El conflicto armado ha transformado de manera significativa los modos de hacer agricultura y las dinámicas colectivas. Oslender (2002) hace hincapié en que como resultado ha habido un masivo desplazamiento que ha vaciado territorios de personas. El mismo autor, afirma que actualmente buena parte de la población afrodescendiente se encuentra dispersa a lo largo del territorio nacional desplazados por el conflicto armado interno. Así, se entiende que dentro y a lo largo del proceso que combina tanto el conflicto como el pos-acuerdo ‘de paz’, como menciona Escobar (2016), las comunidades afrodescendientes e indígenas han sido las más afectadas y experimentan cambios significativos con respecto a sus sistemas alimentarios, principalmente debido a los desplazamientos forzosos y la violencia ejercida por grupos paramilitares y la guerrilla.

Como la oralidad en la transmisión de conocimientos también es otro aspecto relevante que da cuenta de las prácticas y transformaciones en torno al manejo de la alimentación y la biodiversidad, estos se encuentran en cuentos, historias, cantos, dichos, refranes, juegos y bailes contruidos culturalmente por las comunidades (COLOMBIA..., 2015). Durante el trabajo de campo en contacto con pobladores se pudieron captar un sinnúmero de formas que reflejan conocimientos sobre las plantas y animales existentes en la región, así como las formas en que estos se ligan a los problemas cotidianos del conflicto armado. Así, se pudieron conocer los relatos de las personas sobre cómo las comunidades se han visto afectadas por la pérdida de sus modos de vida en los que se dependía directamente de la oferta ambiental y los ciclos biológicos

de la naturaleza. El fragmento abajo es parte de una canción, de título “Coco por Coca” cuya autoría está atribuida a un grupo musical de la región

Se pusieron a talar todo el bosque, para un producto nuevo sembrar, se olvidaron de plantar papa china⁹⁴, chontaduro⁹⁵, yuca⁹⁶ y la pepa de pan⁹⁷. Y trajeron gente de otros lugares, pa' que los vinieran a asesorar, hoy en lugar de coco⁹⁸, se cosecha coca⁹⁹, y en lugar de amores hay enemistad, en lugar de huapuco¹⁰⁰ se come bazuco¹⁰¹, y en lugar de guarapo¹⁰² marihuana¹⁰³ dan... Y como consecuencia de esos malos cambios, en nuestro paraíso se acabó la paz (HERENCIA..., 2015).

En este fragmento, vemos que no solo se hace referencia a las transformaciones en los sistemas alimentarios. Inspirándose en Carolan (2011) se puede percibir que en la canción se hace visible como se entrelazan la experiencia de la vivencia, lo afectivo y lo sensorial de la comida en la transformación social de la región.

Más allá de este hecho evidente, lo que resalta es una fragmentación social “se acabó la paz” y se observa como los alimentos son parte de las transformaciones vividas. La canción, alude no a una zona, sino a la mayoría de los municipios del pacífico colombiano, los cuales han experimentado una afectación muy alta por el conflicto, así como altos niveles de pobreza, debilidad institucional y presencia de cultivos ilícitos y otras economías ilegales (DESPACHO 2015).

94 Colocacia Esculenta, que también se llama "achin". Sus cormos son comestibles y tienen una importancia significativa en la dieta de las poblaciones del pacífico. Actualmente la Fundación Chiyangua produce harina de papa china y promueve su uso tradicional. (COLOMBIA..., 2015, p55)

95 Bactris gasipaes, fruto de una palma de altura que se come cocido y se utiliza para realizan sopas, dulces y bebidas en el pacífico. El cogollo y el palmito son también comestibles (COLOMBIA..., 2015, p54)

96 *Manihot esculenta*, tradicional fuente de carbohidratos, es un almidón alimenticio cultivado en la zona y utilizado para acompañar las comidas diarias de las comunidades del pacífico.

97 *Artocarpus communis*, es un fruto redondo y voluminoso que contiene gran cantidad de semillas las cuales son una fuente importante de proteína vegetal para las personas de la zona pacífica. Con ellas se fabrica harina para la preparación de coladas, sopas y dulces. El látex del árbol se utiliza como cicatrizante y sus hojas tienen diferentes usos medicinales. (COLOMBIA..., 2015. p57)

98 Coco Nucifera. Del fruto se utiliza la semilla para hacer zumo o leche y para sacar aceite, el exocarpo del fruto maduro se utiliza en la cocina como combustible (COLOMBIA..., 2015)

99 *Erythroxylum coca*, hoja con la que se produce la sustancia alcaloide estimulante del sistema nervioso central (cocaína), fabricada ilegalmente, en parte, para la financiación de actores armados en Colombia y que está categorizada como cultivo ilícito

100 Alimento de la región de Timbiquí, en el pacífico, no se desconocen detalles.

101 Pasta de Cocaína

102 Jugo de la caña de azúcar

103 Cannabis spp. planta que hace parte de la categoría de cultivos de uso ilícito

Este asunto se hace evidente desde mi llegada a Buenaventura, el principal puerto de Colombia de donde parten las embarcaciones hacia los diferentes municipios del pacífico, como Guapi. Para llegar a este lugar desde Bogotá, tuve que tomar una avioneta hasta el municipio de Buenaventura y luego un taxi de 40 minutos hasta el puerto, en donde posteriormente se toma una lancha que demora 5 horas en mar abierto, y que dependiendo de la disponibilidad o situación de orden público puede alterarse. La llegada a Buenaventura es impactante, no solo por el contraste de la presencia significativa de ejército militar en el aeropuerto sino también por el cambio drástico con respecto a la dinámica en el puerto, donde la presencia militar continua pero para mí no es claro si se trata de “militares oficiales”¹⁰⁴. Estas y otras impresiones fueron consignadas en el diario de campo, como el en fragmento reproducido abajo.

Para ser un recorrido tan corto en lancha, es un pasaje caro, si se compara con otras zonas del país, transportarse en esta zona depende de las lógicas locales de impuestos a la gasolina por parte de los grupos armados. El muelle parece un lugar en otro país, con sus propias dinámicas a las que las personas que lo frecuentan ya están acostumbradas. En el camino que recorre la lancha hay que estar pendiente, me ha dicho una persona, porque podemos ser interceptados por “bandidos” que roban a los pasajeros y las mercancías de la lancha. Hay otra forma de llegar a Guapi, me indica. Es un catamarán en el que se viaja a mejor precio (para mí continúa siendo caro) en un recorrido de 10 horas que es a veces más seguro porque allí ya “está todo arreglado por los comerciantes y a nosotros no nos molestan [los bandidos]”, me dice una persona en la lancha. También se puede tomar una avioneta, aunque a un precio exorbitante, por 45 minutos desde la ciudad de Cali o Popayán. Este medio es utilizado por turistas que van a visitar la Isla Gorgona ubicada a 35km de Guapi, un destino clave para el ecoturismo del pacífico por su belleza escénica en el que se realiza avistamiento de ballenas. Sin embargo, en el año 2014, se vio irreversiblemente afectado, cuando el frente 29 de las FARC atacó la Isla y las empresas que prestaban servicios turísticos se retiraron. “Los turistas no volvieron, nadie quiere arriesgarse a venir aquí, son pocos” (Diario de Campo, 2017).

Algunos de estos hechos son conocidos, yo misma pensaba estar muy consciente de lo que iba encontrar antes de llegar a la región, pero la experiencia de estar allí, me hizo estar en completa alerta. Mi primera impresión, es que la región tiene una dinámica social propia y los pobladores están permanentemente alerta ante las condiciones potencialmente “peligrosas” y desarrollan estrategias para afrontar las limitantes. De todas formas, aunque existen fuerzas externas, estas logran ser mediadas y transformadas por los actores (LONG, 2001). Al llegar a

104 Algunas personas diferencian a los guerrilleros porque visten botas de caucho, mientras que paramilitares y militares usan botas militares y camuflado, si no llevan insignia, podrían ser confundidos. Así mismo, en algunas ocasiones se encuentran vestidos de civiles.

Guapi, esto fue notorio en el caso de las vacunas.¹⁰⁵ A pesar de la evidente abundancia de alimentos que llegan cada día al muelle, uno de los problemas que enfrentan los productores es la dificultad de movilizarse libremente entre una región y otra debido a la ocupación de grupos armados que imposibilitan el libre tránsito. Aunque esta situación se redujo considerablemente en los últimos años, como me comenta una persona local, según dice, para esto las personas utilizan sistemas de trueque de comida con estos actores y en algunos casos organizan grupos de viaje “[...] *por eso es mejor siempre estar acompañado, estar uno solo es muy peligroso*” (Guapi, Yadira¹⁰⁶, 2017)

Figura 6 –Muelle de carga de alimentos, plátano (izquierda); Transporte de Coco al muelle (derecha). Guapi, Cauca, 2017



Fuente: Autora (2017).

Las condiciones en Guapi no son fáciles, según el DANE (2012), el índice de necesidades básicas insatisfechas (NBI) es de 97,55%, y el último registro del índice de pobreza multidimensional (IPM) en el año 2005 era de 86,14% (PDN, 2014). Por otra parte, según el Diagnóstico para el Plan de Desarrollo del Municipio (2015), el 89.5% de la población tiene ingresos mensuales que no alcanzan para cubrir los gastos. La tasa de analfabetismo en el municipio para población de 15 o más años es de 18,4%, superando la media nacional que se encuentra en 8.4%. El municipio cuenta con cerca de 30.000 habitantes (OPS; OMS, 2010) de los cuales se registran 17.086 víctimas de conflicto armado, es decir, más de la mitad de la población ha sido victimizada, y de este grupo, 15.115 han sido afectados por desplazamiento forzado (RUV, 2017). El municipio, en especial la cabecera municipal ha sido receptora de una gran

¹⁰⁵ Pago a los grupos armados.

¹⁰⁶ Nombre Ficticio para proteger identidad.

cantidad de población en condición de desplazamiento proveniente de los Departamentos de Chocó, Cauca y Nariño, entre otros. Lo cual ha confinado a un creciente número de personas en un espacio ya carente de infraestructura de servicios públicos. Abajo, mi perspectiva sobre como las desigualdades son visibles en la cotidianidad de los habitantes.

En el transcurso de los días, se hace evidente que las personas en el lugar donde me muevo carecen de un sistema de distribución de agua eficiente a pesar de estar rodeados de agua lluvia, agua de río y agua de mar. Gran parte del día veo con regularidad personas yendo al río que desemboca al mar, con baldes y ollas recogiendo agua. Otros tienen un tanque en sus casas para llenarlo y de allí van sacando con baldes lo que necesitan (Diario de Campo, 2017)

A este panorama se le suman otros riesgos, como va quedando más claro en la medida en que profundizo las conversaciones con integrantes de la fundación. Se puede destacar el peligro para la biodiversidad por cuenta de la minería de explotación de oro y platino, la explotación indiscriminada de madera, las precarias fuentes de empleo, la carencia de empresas propias, los altos costos de los productos de la canasta familiar, los productos sin mercados, la pérdida de la organización solidaria y de las prácticas agroecológicas en la producción, así como la imposición de mega proyectos que no favorecen a las comunidades. Según las conversaciones con pobladores, actualmente debido a los impactos múltiples del conflicto armado interno, las actividades de las que se sustenta la población como la cacería y la recolección, han sido significativamente debilitadas. Así mismo se evidencia gran preocupación por la “fuga” de jóvenes a las ciudades. Según el diagnóstico para el plan de desarrollo del municipio, el 57% de la población tiene entre 0 y 19 años, los cuales no cuentan con opciones de estudio o trabajo viables. Entre las personas más adultas se percibe un temor a la falta de sucesión y la pérdida de costumbres. Por otra parte, según se pudo evidenciar en el tiempo de presencia en campo, en el marco del post acuerdo, grupos armados han modificado sus dinámicas reorganizándose, retirándose del territorio o intentando tomar control nuevamente de territorios, presentando una alerta de amenazas a líderes comunitarios y otros hostigamientos. De esta forma, se hace evidente que el impacto de diferentes violencias logra fragmentar significativamente los nichos ecológicos, la economía y las estructuras socioculturales de la población. Así quedó consignada esta impresión en el diario de campo:

El precio del gas es tres veces lo que yo pagaría en Bogotá, el sistema de basuras y saneamiento no funciona de forma regular, la luz es intermitente así que están acostumbrados a pasar horas sin ella (de hecho hay regiones en las que nunca ha habido luz), la inflación de los víveres es significativamente elevada y las mercancías que entran y salen pagan “vacunas” dependiendo del tipo y lugar por el que transiten y de los grupos armados al margen de la ley o grupos que se encuentren controlando la zona (Diario de Campo, 2017).

Figura 7 – Niño recoge agua lluvia para llevar a su casa (izquierda); Un niño busca que comer entre la basura (derecha). Guapi, Departamento de Cauca



Fuente: Autora (2017).

Esta situación, que es reportada en casi todos los municipios de la región del pacífico, ha sido el telón de fondo para el surgimiento expresivo de movimientos sociales en los territorios del pacífico. Como menciona Escobar (1996, p. 9), las comunidades negras e indígenas que los representan, se han lanzado a la aventura de asumir, contra viento y marea, no solo la defensa de la región sino la tarea de su definición y su impulso hacia el futuro. Las mujeres, en medio de diversas violencias latentes se han destacado en la búsqueda y lucha por reivindicaciones de orden político, social y económico alrededor de su cultura a partir de sus movimientos sociales. Durante este proceso, varias organizaciones sociales entre las poblaciones afrodescendientes e indígenas de la región del pacífico colombiano, desde finales de la década de 1990 hasta la fecha, llevan a cabo acciones a favor de principios de neutralidad¹⁰⁷ contra el conflicto armado, que surgieron de la intención de conservar la titulación colectiva de sus territorios e implementar propuestas endógenas de desarrollo que protejan la riqueza ambiental, productiva, cultural y económica de la región (ESCOBAR, 2016).

¹⁰⁷ Revisar el concepto en la página 24

Fruto de las diversas demandas de los movimientos sociales, el Estado ha planteado mediante sus diferentes estructuras legislativas, instrumentos en favor de la biodiversidad y la cultura en el país. Por un lado, al tratarse de una zona en conflicto, a partir de los acuerdos entre el Gobierno y las FARC, se expidieron recientemente decretos de ley para la creación de Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial (PDET)¹⁰⁸ así como para el acceso y formalización del Fondo de Tierras¹⁰⁹ que hará parte de la Reforma Rural Integral (RRI)¹¹⁰. De forma más puntual en los consejos comunitarios se realiza desde el Ministerio del Interior a través del auto 005 y la sentencia 025¹¹¹ el plan de caracterización para recoger directamente en las comunidades los testimonios que han llevado al marginamiento, mitigamiento y desplazamiento, así como los hechos victimizantes para que el gobierno comience a reparar a la población de manera colectiva y restituir sus derechos. Así, es sentido este proceso por un participante de las reuniones:

En el caso de nosotros, del consejo comunitario Guapi Abajo[...], recogimos una memoria histórica, hicimos una línea del tiempo y se realizaron ciertas acciones que visibilizan el territorio a un futuro ya habiendo hecho un trabajo de cómo se vivía en la comunidad antes, cuáles eran las costumbres antes del conflicto armado en general, y después hicimos un trabajo de cómo estaba la comunidad actualmente después de los hechos victimizantes y como queremos ver a nuestra comunidad en un futuro en cuanto a cultura, a desarrollo comunitario, a fuentes de empleo [...] ese fue un trabajo muy gratificante, un trabajo muy bonito donde toda la comunidad participó y finalmente pues llegamos a un producto muy sustancioso, realmente estamos entusiasmados, no un poco sino que estamos bastante entusiasmados esperando pues que esta jornada y trabajo que desarrollamos nos traiga unos buenos resultados (Entrevista Wilmer, captada durante una Feria Gastronómica, Popayán, 2017).

108 Para ampliar ver Decreto 893 por el cual se crean los Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial.

109 Para ampliar ver el Decreto 902 en el que se explica las condiciones del Fondo de Tierras.

110 El gobierno nacional planea crear un fondo de tierras y complementará la estrategia con la tramitación de una ley para promover el acceso a tierras del Estado y también con el otorgamiento de subsidios integrales y créditos especiales para realizar compra de tierras. Los beneficiarios del fondo de tierras son los trabajadores y trabajadoras con vocación agraria sin tierra o con tierra insuficiente, la población rural victimizada, Comunidades y Pueblos Indígenas y Afrocolombianos, Mujeres Rurales y Mujeres cabeza de hogar, Víctimas y sus organizaciones, personas y comunidades que participen en programas de asentamiento o re-asentamiento. En el acuerdo se establece la creación de Planes Nacionales para la Reforma Rural Integral que deben incluir Programas de infraestructura vial, de riego, electricidad y conectividad. Así mismo Programas de Desarrollo Social en Salud, Educación y Vivienda, de erradicación de la pobreza, alimentación, formalización laboral y de trabajo digno para los trabajadores rurales. Los territorios que tienen mayor índice de pobreza, que han sido duramente afectados por el conflicto y/o en los que existen cultivos de uso ilícito y donde el Estado ha mostrado frágil gestión y administración, serán priorizados y se apuntará a su transformación por medio de Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial PDET (OACP, 2016).

111 Sentencia que obliga al Estado a reparar los daños colectivos que se le han hecho a las comunidades asentadas en los territorios de consejos comunitarios en este caso de comunidades negras.

En el fragmento anterior vemos el posicionamiento de una persona local, al hablar de la esperanza que este proceso genera en la comunidad. Como también fue mencionado en el siguiente fragmento:

Las cosas en Guapi están mejor que nunca, la gente está esperanzada que las cosas van a cambiar, que los momentos de violencia eran cosa del pasado [...] claro ellos [FARC] todavía están al mando, pero uno sabe que esto no va a cambiar de la noche a la mañana. Pero si hemos sentido paz, ahora la gente quiere hacer cosas, quiere cultivar, tener su huerto, yo la siento motivada. Hay procesos paralelos que están ocurriendo al mismo tiempo como la reparación a las víctimas y las organizaciones que quieren apoyar proyectos productivos de las comunidades, yo lo veo como una oportunidad para trabajar juntos (Entrevista Teófila, 2017).

Como se ha visto hasta el momento, los actores que hacen parte de Guapi y alrededores se movilizan en este contexto, y tal como menciona (SHERWOOD et al 2013) anclados un mundo de inequidades, es posible que se revelen nuevas subjetividades en ellos. Así, muchas de las transformaciones sociales que viven los pobladores, se atan a los diversos espacios de la producción, circulación, y consumo de los alimentos. Entender tal contexto, permite resituar la comida como opción elegida por la Fundación Chiyangua- como sugieren algunos autores, la opción se asienta en la experiencia diaria Arce.; Sherwood; Paredes (2017), esta idea sirve para comprender como de acuerdo a los márgenes de acción, los actores de la fundación construyen sus opciones en el espacio social de la gastronomía.

Las acciones llevadas a cabo por el Estado a través de las políticas públicas son, como menciona Arce.; Sherwood; Paredes (2017) lo que define la potencialidad y sus límites, aunque es en lo local en donde se hacen visibles las formas en las que la gente entiende y siente los acontecimientos de la cotidianidad y de la comunidad a la que representan, las cuales se remiten a la experiencia vivida de tales actores. Es en esta medida que queda fuera del margen del Estado la forma en la que las personas en sus continuas situaciones de transformación junto con las regiones se vuelven impredecibles “están vivas, llegando más allá de los límites de la imaginación global y los imaginarios de la sociedad institucional”¹¹² (Arce.; Sherwood; Paredes, 2017, p5, traducción propia). Como se verá en la siguiente sección, los actores vivenciando día a día las contingencias que ocurren en este panorama anteriormente expuesto, ponen en acción lo que Arce y Long (1992) describirían como, “modos heterogéneos en la construcción social”,

¹¹² Original en Inglés

asentando los discursos dominantes asociados a la paz en procesos localmente situados, como aquellos realizados en las prácticas de producción y culinaria en la Fundación Chiyangua.

4.2 “SOMOS COMO LA CHIYANGUA, FUERTES Y RESISTENTES”¹¹³: NACE LA FUNDACIÓN

La Fundación “Chiyangua” nace de una constante lucha por “vivir mejor”. La chiyangua, es una hierba condimentaria silvestre, un tipo de Cilantro también llamado “Cimarrón”¹¹⁴, palabra que según Teófila, significa esclavo rebelde. Según ella, se trata de una organización sin ánimo de lucro que nació en 1994 por iniciativa propia, que lleva a cabo actividades que benefician a la comunidad, en la que se encuentran mujeres y hombres afrodescendientes del Departamento del Cauca. En documentos facilitados por la líder, como proyectos, propuestas y reportes, se describe una organización de base comunitaria¹¹⁵ en la que actualmente participan alrededor de 18 personas. La preocupación central que movió al grupo inicial a crear la fundación, tiene que ver con la vivencia directa de las diferentes violencias en la región y los serios efectos sociales y ambientales en los que derivan. En especial se hicieron evidentes significativas pérdidas del margen de acción de la mujer en el contexto de conflicto en el cual se han transformado las relaciones entre las mismas y con entidades no humanas que habitan el territorio, como los alimentos. Así, debido a la poca o nula presencia del Estado, y a la falta de acciones institucionales que aportaran a la reivindicación étnica y de género de la mujer afrodescendiente y la pérdida de los recursos naturales en la costa Pacífica Caucana, los integrantes de la Fundación inician un trabajo a través de la recuperación de prácticas agrícolas, educativas y culinarias y saberes tradicionales, la construcción de tejido social, la reactivación de la economía local y la participación de la mujer a través de procesos socio-organizativos. Así mismo, en los textos es posible encontrar el registro de las diversas actividades de fortalecimiento comunitario, productivo y de participación con otras 15 organizaciones de mujeres, de las cuales, el 90 por ciento son rurales según se menciona en los documentos.

113 Teofila Betancur (2017).

114 *Eryngium foetidum*

115 Organización de base comunitaria (OBC) es un término genérico que se aplica a todas las organizaciones controladas por la comunidad (FAO,2017)

En documentos sobre la historia del surgimiento de la organización, desde su año de inicio, las personas cercanas a Teófila como su familia, amigos y ella misma, preocupada por la pérdida de algunas prácticas culturales, especialmente en el área productiva, comienza un trabajo al interior de los diferentes consejos comunitarios que conforman la plataforma del territorio del Municipio de Guapi. Allí encontraron impactos de la violencia al interior de las comunidades, como la pérdida de autonomía y sobre todo de liderazgo para la defensa de esos espacios. Así, en los documentos se describe que preocupados por las grandes transformaciones, inician un proceso de recuperación de algunas prácticas productivas que “traen consigo el fortalecimiento de lazos de hermandad que se tejen alrededor de la realización de ciertas labores”¹¹⁶. En este proceso logran identificar que la actividad de mayor fuerza, para recuperar la autonomía y conseguir un posicionamiento, es la agricultura practicada en los patios de las viviendas donde se cultivan principalmente plantas aromáticas, medicinales y condimentarias en azoteas, cultivos de pancoger (plátano, yuca y arroz) y papachina, que son la base de la gastronomía tradicional. Al respecto, mientras se realizó el acompañamiento en campo, fue consignada una de estas prácticas, como se describe debajo de la papa china o achín.

Martín el esposo de Teófila ya ha rebanado la papa china en rodajas y colocado en el horno, pero se va la luz y tiene que esperar y parar, me explica que es un proceso tedioso en tiempo y también caro porque las fuentes de energía son muy costosas, “primero el producto lo tienen que traer desde lejos en canoas y segundo si se seca con leña, tendría que utilizarse una gran cantidad de madera, por eso tiene que ser un horno de gas o eléctrico”-y los dos son fuentes muy costosas en la región. “La papachina se da en el monte y en los patios porque la gente eso era lo que comía antes, pero muchas personas se vieron afectadas no solo por la guerra, también por la fumigación de cultivos ilícitos que hizo el Estado, porque envenenaron no solo la coca sino también los alimentos”, me explica. Después de unas horas retoma la actividad, espera a que se enfríe el producto y comienza a sacar la harina en un molino eléctrico. En ese proceso se demora unas dos horas dejándola separada por kilos en bolsas de plástico.”Lo ideal sería empacarla al vacío, para conservarla y venderla mejor pero no tenemos una máquina de esas, por ahora lo hacemos así”, indica Martín. (Diario de Campo, 2017)

¹¹⁶ Durante la investigación fue posible acceder a documentos que tratan de las bases de la Fundación, así como proyectos realizados y/o en construcción las informaciones fueron registradas en Diario de Campo.

Figura 8 - Martin realizando la harina de papachina, Guapi, 2017



Fuente: Autora (2017).

Según Martín, diversas prácticas de cultivo se vieron interrumpidas no solo por la violencia de grupos armados sino además por violencias estructurales como la fumigación para la erradicación de cultivo de coca por parte del gobierno, siendo también afectadas las prácticas gastronómicas. Hablando específicamente del procesamiento de papa china como harina, esta actividad es “reciente”, en el sentido en que tradicionalmente la papachina se consume fresca en preparaciones guisadas, asadas o hervidas, sin embargo al ser convertida en harina puede ser conservada, transportada fácilmente y vendida a *chef's* como Leonor Espinoza para usos en panadería. Para Martín, esta es una forma en la que la Fundación puede garantizar la permanencia de la práctica y mantener la recolección y el cultivo de esta papa, aunque es evidente que demanda significativa energía y tiempo de su parte.

Vamos viendo que la venta de productos locales es una fuente de financiación de la Fundación aunque, según los documentos revisados, otra importante fuente de ingresos se hace a través de la prestación del servicio de comidas preparadas con productos locales a instituciones y organizaciones de carácter local como asociaciones y colectivos así como entidades nacionales e internacionales que de forma itinerante o permanente hacen presencia en Guapi para llevar a cabo proyectos ambientales, políticos o sociales. Uno de estos episodios ocurrió al estar presente en la

sede de Chiyangua, cuando el personal de una organización de desarrollo que realizaba un trabajo de caracterización de la población de la zona, contrató el servicio de cena. Como pudo observarse, acompañando la venta del servicio, la ocasión despliega otras actividades sociales.

Llegan algunas cocineras y mujeres con diferentes productos a la sede de la Fundación, traen moluscos y toyo¹¹⁷, hierbas aromáticas y cocos, hoy se realizará una cena [para 5 personas] Aunque sean pocos los comensales, el trabajo es arduo porque hay que sacarle la leche al coco, elegir las hierbas y arreglar el pescado. Mientras se hace esto algunas de ellas cantan en la cocina y luego que las personas atendidas se van, las mujeres se quedan hasta tarde en la noche riendo, contando historias y bebiendo (Diarios de Campo, 2017).

En este sentido, una de las cocineras declara lo siguiente: *“lo que más me gusta de venir a cocinar es que nos encontramos y conversamos”*. El fragmento encima da cuenta de cómo abundantes prácticas en interacción las materialidades (SCHATZKI, 2015) se entrelazan, dando lugar al alcance de objetivos económicos pero también sociales como mantener lazos entre las mujeres. Haciendo una lectura crítica va quedando claro que los momentos de encuentro entre mujeres también son facilitados por la práctica de cocinar y esta si se toma como práctica afectiva, aunque sea para vender, se relaciona con una forma de socialización. Como menciona Reyna (2017)¹¹⁸ podrían ser observadas como relaciones económicas que buscan simultáneamente el bienestar colectivo.

Por otra parte, aunque la organización nace con un objetivo social, la forma de financiamiento y manutención financiera no es solo a través de la prestación de servicios gastronómicos, ya que basados en prácticas y conocimientos de la comida local afrodescendiente Chiyangua ha logrado adaptarse a las transformaciones económicas, culturales, sociales y políticas. En este sentido, hacen uso de tal acervo para acceder a la recepción de recursos provenientes de entidades gubernamentales y organizaciones para el desarrollo económico y social, con los cuales realizan apoyo técnico a agrupaciones locales para el fortalecimiento organizativo, empresarial y productivo, como para la gestión de proyectos. Estos acercamientos han permitido ampliar los trabajos conjuntos y redes con actores rurales de las zonas aledañas, y en ese proceso vivencial, sintonizarse con las problemáticas asociadas a ciertos alimentos. De esta forma, han surgido proyectos como comenta Teófila en el siguiente fragmento:

117 Un tipo de tiburón que se consume tradicionalmente en la región.

118 Reyna (2017) analiza este asunto dando centralidad al Peyote en calidad de comida sagrada.

Compartiendo con las personas de las comunidades nos dimos cuenta que muchos saberes ancestrales alrededor de la recolección de frutos de manglar (piangua, almeja, sangara, piacuil y jaiba), se estaban perdiendo, y esa es una práctica económica pero también cultural. Apoyados por Funleo, sacamos una cartilla para explicarlas a los niños y niñas de Guapi partiendo de productos culinarios. Elegimos las herramientas etnoeducativas porque permiten el fortalecimiento de la identidad cultural, esa fue una investigación que hizo parte de mis estudios en Etnoeducación de la Universidad de Cauca, del que voy a graduarme el próximo mes (Entrevista Teófila, 2017)

Se hace notorio como experiencias afectivas relacionadas a la comida, de hecho ayudan a establecer lazos especiales que se traducen en la ampliación de redes, nuevos espacios personales y colectivos. Ese “manejo de prácticas”¹¹⁹, como menciona (Schatzki, 2002) produce no solo comida - como el rescate de las prácticas de manglar - sino también relaciones sociales, espacios y subjetividades nuevas conectadas con conocimientos, valores y anhelos. En el caso de la Fundación, este “manejo” incluye la defensa de los espacios familiares, locales y comunitarios a través del impulso de la cultura culinaria y agrícola, que se une a causas de otras organizaciones locales. Utilicemos el mismo ejemplo de los frutos de manglar para explicar cómo se hace más evidente en el testimonio de la líder de una organización social que trabaja en red con Chiyangua.

A nosotras nos daba miedo salir solas a pinguar¹²⁰ o a coger producto, así que nos juntamos por miedo al conflicto, para nosotros la organización fue como una forma de defensa. Además no queremos perder la tradición ancestral. (MONTAÑO, 2016) Líder de Construyendo Suenos, organización aliada a Fundación Chiyangua de la Red de Mujeres Matamba y Guasá.¹²¹.

Así, enfrentando las diferentes pérdidas y transformaciones del territorio, han surgido nuevas formas de conocimiento. Durante los últimos años a través de alianzas, la Fundación ha logrado incursionar en el ámbito de investigaciones comunitarias, donde se encuentran estudios que han sido realizados en conjunto con la red de organizaciones de mujeres Matamba y Guasá,

¹¹⁹ Original en Inglés “bundle of practices”.

¹²⁰ Recolección de Piangua (*Anadara* sp.) molusco que recogen las mujeres del manglar (COLOMBIA..., 2015)

¹²¹ Según documentos de la Fundación Chiyangua, la Red Matamba y Guasá es un proceso organizativo, que integra un total de 84 organizaciones femeninas, con un promedio de 20 mujeres por organización, reuniendo al menos 1.680 mujeres del área rural y del área urbana de los municipios de Guapi, Timbiqui y López de Micay. Nació con el propósito de posicionar y visibilizar el rol de las mujeres afrocolombianas en la construcción de los territorios colectivos de las comunidades negras, y de fortalecer su liderazgo en los procesos de defensa territorial y de permanencia en el territorio ante la amenaza del conflicto armado por medio de la resistencia pacífica. La Fundación Chiyangua se integra inicialmente a esta red en el marco de su trabajo en la recuperación del cultivo de plantas de azotea. Este testimonio se dio en el primer encuentro de mujeres y territorio en el marco del Programa de Pequeñas Donaciones del GEF/PNUD.

el Ministerio de Cultura y organismos nacionales e internacionales. Estos estudios se basan, en el rescate de prácticas asociadas a la recolección de productos de manglar y también la salvaguarda de las variedades locales de semillas, la identificación de distintas variedades de achiote¹²² y chigua¹²³ y su propagación a través de la implementación de semilleros y montaje de parcelas, la caracterización nutricional de la harina de papa china, así como cultivo de plantas de azotea y tradiciones culinarias en Guapi. Sin embargo, esta trayectoria se ha desarrollado en constantes tensiones y el afrontamiento de dificultades que han llevado a procesos negociación como se verá en el siguiente apartado.

4.3 Ganando Espacios y Visibilidad

Como vimos, los actores de la fundación chiyangua crean prácticas y despliegan relaciones en las que se posicionan en la defensa de la autonomía y el restablecimiento de vínculos. Los eventos, también han sido una estrategia para dar viabilidad a la resolución de problemas, los cuales sirven para hacer relaciones y no solamente buscan el lucro. Se habla de ganar espacio, en la medida en que estos actores como menciona Long (2007) llegan a unirse en eslabón en una serie de luchas por recursos, significados, control y legitimidad institucional. En esa medida, las prácticas que se llevan a cabo en el circuito gastronómico, asumido como espacio social Zaneti (2017), se manifiestan y reivindican anhelos, que tienen que ver con las preocupaciones de la pérdida de prácticas de producción de alimentos, las cuales para los integrantes de la fundación, generan lazos sociales en la comunidad. La forma en la que los actores de Chiyangua se organizan para participar en estos eventos lleva consigo un compromiso de comunicar problemáticas y no simplemente la intención de vender platos de comida.

Los integrantes de Chiyangua, a través de las relaciones con contactos, llegan a participar en eventos de carácter nacional e internacional en los que se involucran públicos diversos como *chefs*, cocineros tradicionales, aficionados, académicos, medios de comunicación, espectadores en general, *etc.*, en los que a través de la experiencia organoléptica y las narrativas que la acompañan, se involucran todos ellos en lo público. A través de estos eventos es posible analizar

122 Bixa Orellana Condimento y colorante natural de la comida.

123 Chigua bernalii

cómo el alimento traspasa los límites sociales y espaciales, transgrediendo lo doméstico para convertirse en un agente de convergencia entre dichos actores heterogéneos.

Así, por mencionar algunos, la fundación Chiyangua ha ido ganando espacios de expresión en concursos facilitados por la política nacional en favor de la alimentación y de las cocinas tradicionales¹²⁴ a través del Programa Nacional de Estímulos, del Ministerio de Cultura, creado como impulso a la gastronomía nacional. En la figura abajo, el registro de un periódico local del concurso en el que Chiyangua obtiene el segundo lugar.

Figura 9 – Teófila Betancurt junto a su compañero Martín de la Fundación Chiyangua de Guapi, Cauca ganan el segundo lugar en el Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, con la receta del “Aborrajao”¹²⁵



Fuente: Periódico el País, (2016)

Así mismo, hacen presencia en festivales de significativa concurrencia que son apoyados por alcaldías locales como el Festival Anual Petronio Álvarez realizado en la ciudad de Cali y otros eventos gastronómicos de carácter caritativo como el Alimentarte *Food Festival* en la ciudad de Bogotá. De forma regular, se presentan en diversas ferias locales de gastronomía para temporadas religiosas y de fin de año en ciudades como Medellín y Popayán. Han participado de eventos internacionales como el Terra Madre Salone del Gusto realizado por *Slow food* en Italia y

¹²⁴ Con el fin de promover los conocimientos y prácticas culinarias de las comunidades afrodescendientes e indígenas, el gobierno impulsa el sector productivo y cultural, a través del fomento a publicaciones, libros y concursos nacionales de cocina tradicional (COLOMBIA..., 2012).

¹²⁵ Masa generalmente de plátano que se rellena con queso.

recientemente facilitaron- en conjunto con otras organizaciones- la visita de una líder local representante de la asociación “Construyendo Sueños” aliada a la red de mujeres Matamba y Guasá -de la que hace parte Chiyangua-, al Festival de Gastronomía Morelia en Boca en México. Generalmente, debido a las relaciones que han logrado establecer con organizaciones de desarrollo como fundaciones y ONG’s de carácter social, ambiental y otros agentes que se mueven en el circuito gastronómico, son informados por los mismos para participar de eventos, congresos, proyectos etc, aunque otras participaciones son gestionadas directamente por uno o varios integrantes de la fundación en espacios de negociación con agentes públicos. Esto se ha facilitado, al existir una trayectoria de su trabajo y gracias a que han establecido relaciones estables con las redes comunitarias que han ido tomando la forma actual, algunos de estos resultados se encuentran consignados en libros, publicaciones, videos audio-visuales, participación en proyectos etc.

Algunos de estos escenarios de muestras gastronómicas y culinarias de las comunidades afrodescendientes son utilizados por la Fundación Chiyangua para vender comida, pero también, en gran medida, para reencontrarse con conocidos, promocionar y contactarse con otras organizaciones de base, instituciones académicas y diversas organizaciones que pueden convertirse en aliados. Las relaciones con las personas ya conocidas son importantes. En el acompañamiento en campo, en la feria del Festival Petronio Álvarez, fue notorio el número de personas que visitaron el *stand* de la fundación para dar un saludo, un abrazo y también comprar comida. Dialogando, con algunos de los visitantes, mencionan que lo hacen por el cariño que les tienen a los diferentes integrantes de Chiyangua y porque consideran que es una lucha que quieren apoyar. Vemos aquí, la forma en la que la comida, como materialidad activa (FISHER; ARCE.; COPADO, 2017) provoca una movilización de personas, relaciones y objetos. Estos autores, haciendo un análisis, en un encuentro gastronómico similar, encuentran como se “revelan dinámicas más amplias sobre la acción civil y el ámbito público” (FISHER; ARCE; COPADO, 2017, p.21). Esto nos permite evidenciar la forma en la que la comida ayuda a construir las relaciones y al mismo tiempo amplían el margen de acción de los integrantes de Chiyangua, y la percepción de valor de quienes participan, que está mediada por los sentimientos y anhelos por que la “lucha” de la Fundación tenga éxito, más que por intereses netamente de lucro de las partes involucradas. La forma de organización también evidencia que a través del proceso

material de la recuperación de prácticas de cultivo y gastronómicas de alguna forma se "resiste", como menciona Teófila: *“Que la comida nos sirva para reunirnos”*.

Figura 10 – Teófila en el stand de la Fundación Chiyangua en el Festival Petronio Álvarez, Cali, 2017.



Fuente: Autora, 2017.

En la medida que crece la participación en estos espacios públicos de reconocimiento y proyección nacional, también los discursos producidos ganan ‘cuerpo’. Abajo el fragmento de un discurso de Teófila que está registrado en la producción audiovisual institucional *“Mujer, Tradición y Vida en la cocina Guapireña”*, realizado por el Ministerio de Cultura de Colombia, en el que la Fundación Chiyangua participó en la caracterización del acervo de prácticas gastronómicas del municipio.

Una receta de comida en el pacífico, además de los productos, también tiene un elemento importante que es ese apasionamiento que le pone una mujer del pacífico, ese canto, esa alegría, cuando está cocinando, y eso se transmite, por eso con muy pocos

productos y esos condimentos, esas hierbas que salen de las azoteas hacen que se convierta en una receta espectacular [...] Que no solo genera bienestar y nutrición sino también alegría, gozo, hermandad, solidaridad no solamente a la gente sino también a las cosas nuestras. Es esa forma de cómo la mujer cocina aquí, la mujer cocina cantando, hablando con la compañera, con la amiga con la vecina, con la comadre, intercambiando, construyendo historias inclusive alrededor de esos productos (BETANCOURT, Teófila 2015).

En el fragmento anterior observamos como una entidad gubernamental reproduce el discurso de Teófila, y revela el carácter afectivo de las prácticas cotidianas realizadas por las mujeres en Guapi. El Ministerio llevó a cabo esta producción audiovisual en el marco de la política pública del conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales, que se encuentra alineada a otras políticas de construcción de paz. Tal reproducción del discurso sirve para dar visibilidad a actores sociales como los de Chiyangua, que a pesar de lidiar con una situación aparentemente desventajosa como la desigualdad, revelan su agencia en la capacidad para influenciar a otros, como el Ministerio o el Estado, para el recibimiento de recursos, y visibilidad. Y si bien, es evidente que Chiyangua movilizó su agencia para canalizar elementos como las contingencias económicas, el discurso de la paz, la llegada de organizaciones de cooperación etc, para hacerlos interactuar a su favor, por otro lado, tales discursos pueden ser utilizados en favor del Estado, mostrando una realidad romantizada, que tiene el peligro de ocultar la forma en la que la política es refractada por los actores.

En la convivencia con integrantes de Chiyangua pudo observarse que esas políticas van a quebrarse en la experiencia diaria y las diferentes dificultades que encuentran las personas para producir los alimentos, así como para reproducir, crear y mantener prácticas asociadas a su cocción, lo cual está relacionado con la situación de desigualdad y las formas en las que permanece o se reinventa el conflicto armado, acontecimientos con los que deben lidiar en la cotidianidad. Por ejemplo, en el acompañamiento, a dos ferias gastronómicas en diferentes ciudades, fue evidenciado que las condiciones y los obstáculos a los que se enfrentan para asistir a eventos realizados fuera de Guapi, son significativamente desestimulantes. Varios de esos inconvenientes se relacionan directamente con el conflicto armado y a las diferentes violencias estructurales y sociales en su municipio. A continuación una descripción de este asunto.

Un grupo de mujeres preparan mariscos en el patio de la casa de Teófila, mencionan que cada vez es más difícil encontrar la piangua, una almeja que crece en los manglares, los cuales también son utilizados como vía fluvial para sacar los cargamentos de cocaína del narcotráfico. Esta vez no se prepararán las comidas tradicionales con piangua en la feria gastronómica en Popayán.[] No hay agua del acueducto, pero Martín la saca de unos tanques que ubicó al frente de su casa, debe lavar la nevera para poner los mariscos.

Cuando está lista, se guarda la carne pero después de unas horas se dan cuenta que no está enfriando lo suficiente, al parecer es la luz que no está llegando estable así que deben comprar hielo para ponérselo encima. El hielo es caro, según me indican, porque está controlado por grupos de comerciantes que establecen el precio a voluntad. Uno de ellos me dice “son como mafias que controlan productos básicos” (Diarios de Campo, 2017).

Otro de los inconvenientes a los que se enfrentan es el difícil traslado de los alimentos, los cuales en su mayoría son perecederos y recorren largas horas de trayecto por la precaria infraestructura de transporte. Se ven obligados a combinar múltiples medios como lancha, barco, bus, taxi, u otros medios para asegurar la logística de los productos y llegar su destino ciudadano. A continuación un fragmento del acompañamiento a la fundación en el trayecto de Guapi a Popayán para una feria gastronómica, registrado en el diario de campo.

[...] Pasamos la noche entera viajando en un catamarán para llegar al puerto de Buenaventura, cuando llegamos hay que estar muy pendiente de las neveras de icopor con mariscos (tachos) porque nos las pueden robar. Ya se perdieron unos cocos que venían en otro barco y nadie responde por ellos. Wilmer (integrante de Chiyangua), ha dedicado un tiempo significativo en buscarlos, lo cual nos quita tiempo. Varios transportadores con carros medianos ofrecen llevar las neveras a precios muy elevados, no existe un control de precios de transporte en el puerto, así que tenemos que pagar mucho más de lo que esperábamos, Yolanda, (cocinera tradicional de Chiyangua) negocia y nos unimos a otras cocineras que también llevan sus neveras haciendo un envío directo. Nosotros debemos tomar un taxi hasta Cali, el cual es ilegal pero termina siendo más barato que dirigirse al terminal a tomar un bus. Luego allí tomaremos un bus hasta Popayán. (Diario de campo, 2017).

Por otra parte, ante la carencia de dinero para movilizarse, tienen que recurrir a préstamos, los cuales se dan por medio de familiares y amigos -los cuales generalmente no cuentan con la capacidad monetaria - o prestamistas informales.¹²⁶ Estos últimos suelen ser los más eficaces, aunque es factible que cobren altas tasas de interés y exista un nexo con grupos ilegales que los controlan.

Las formas restrictivas en las que los integrantes de Chiyangua se ven obligados a funcionar, tiene un impacto directo en el margen de acción que despliegan en los eventos. Por ejemplo, sus precios son elevados debido a la cantidad de “pagos extras” que tienen que hacer para llegar al evento y esto los pone en desventaja con respecto a otras organizaciones de cocineros y cocineras de regiones que no están sometidos a esta dinámica del conflicto. Estos y

¹²⁶ Los prestamistas pueden proveer dinero rápido, sin documentos de garantía, pero algunos de ellos pueden tener nexos con bandas criminales para asegurar los cobros. Se establece como delito de usura en el artículo 305 del código penal Colombiano cuando la ventaja excede la mitad del interés bancario corriente.

otros hechos afectan los resultados y a ellos mismos, que se encuentran abatidos por momentos, como es notorio en las cocineras. De cualquier forma, logran reaccionar de maneras creativas y finalmente hacer presencia en el evento gastronómico aunque sea a costa de obtener ganancias económicas reducidas que alcanzan apenas para costear el viaje. Pese a estas dificultades, la organización ha decidido presentarse en ferias nacionales, ya que estas salidas son la única oportunidad que tienen de generar recursos para las cocineras y otros integrantes, así como también se constituyen en puntos focales de intercambio de conocimientos que amplían las redes de trabajo, social-económico fortaleciendo lo colectivo, como se mencionó anteriormente. Se observa que varias de las formas internas de organización de los integrantes de Chiyangua se emplean como forma de existencia y para mantener relaciones sociales. Se trata entonces de dificultades absolutamente complejas y que hacen parte de un contexto marcado por una dinámica social que gira en torno al conflicto y la violencia estructural.

Si bien, la política de paz y otras de fomentos a la alimentación y salvaguardia de las cocinas tradicionales está generando un discurso como gran esquema, se entiende que es solo a nivel local en donde se negocia, y donde los actores están creando sus escenarios. Estos actores, situados en un contexto cargado de particularidades son aquellos quienes finalmente negocian llevando a cabo lo que Arce (2000) describe como una atribución de significado, creando un “lenguaje” que da forma a una heterogeneidad de discursos sobre cómo es “sentido” en este contexto ejercer la actividad de cocinera o integrante de la organización. De manera crítica se observa que existe cierta especificidad que hace que el proyecto ambicioso de la políticas de paz se quiebre en las contingencias que los actores de la fundación chiyangua enfrentan día a día

Un ‘efecto’ de los cambios que están experimentando las mujeres de la Fundación en la actualidad, tiene que ver con la tensión entre la esfera pública y doméstica de su vida. Aunque no es el foco central del debate, si apareció desde el acercamiento empírico. Observando los distintos modos de negociación que emplean desde sus prácticas familiares entorno a la alimentación, se encuentra que es un recurso no solo para mejorar sus ingresos económicos sino su calidad de vida mediante la inserción dentro de la organización. Lo que podría ampliar la valoración del papel fundamental que juega la mujer a partir del rol de madre y abuela en la familia y en las relaciones matrifocales. Este ha sido un factor importante en la construcción de espacios de acción, donde se gestan relaciones que tienen base en el profundo arraigo con el territorio y las prácticas de reencuentro. Rojas (1996) en este sentido apunta a que con los años

las actividades que primordialmente eran enfocadas a la mujer en el ámbito familiar se han transformado y algunas de ellas están “construyendo relaciones con sus compañeros donde él está asumiendo responsabilidades domésticas y encuentran apoyo para participar en [otras] acciones” (Rojas, 1996, p. 213).

De esta forma se observa que los integrantes de la Fundación Chiyangua, en especial las mujeres, se han enfocado en la recolección y generación de información sobre sus prácticas y sus transformaciones culinarias. A partir de su posición como cocineras y/o cocineros tradicionales o cumpliendo otro rol dentro de la misma han logrado crear lo que podría considerarse una base documental y por qué no la producción de conocimiento funcional para los objetivos de su organización. En los últimos años la Fundación Chiyangua, en compañía o con apoyo de otras organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, ha publicado una cantidad significativa de material documental que condensa un rico acervo de conocimientos, expandiendo las formas de transmisión que antes se suscribían en mayor medida al ámbito de la oralidad o los performances culturales. Este acervo, hace referencia específica al alimento como sustento de la vida social de las comunidades afrodescendientes. Esto nos deja ver la relación de estos actores con los alimentos y cómo se ven afectados por una cantidad de factores tal vez no contemplados por el Estado y que tienen que ver no tanto con un propósito de incrementar productividad o un interés económico y más con un reclamo para lograr reestructurar las relaciones sociales para llevar a cabo una existencia digna.

Este conjunto de narrativas y actividades son performados e incorporados por parte de los integrantes de la fundación, uniendo lo que Schatzki (1996) describe como “entendimientos, principios, valores, y estructuras teleoafectivas, adoptando proyectos, tareas, propósitos, creencias, emociones y modos” (SCHATZKI, 1996, p 89, traducción propia)¹²⁷. A través del acercamiento cotidiano y el involucramiento en proyectos afines a la recuperación de prácticas de producción y tradiciones gastronómicas, los integrantes de Chiyangua se comprometen con otras formas de relación con la comida y así mismo se organizan alrededor de la misma. En las narrativas, es claro que “construir hermandad” así como volver a las “prácticas de reencuentro” son la clave de la importancia que dan al trabajo que realizan. De hecho, existe a partir de las contingencias derivadas del conflicto nuevas narrativas por parte de los integrantes con capacidad de reestablecer otras formas de existencia en las que se hace importante reconstruir tejido social.

¹²⁷ Original en Inglés

Esas nuevas relaciones incluyen también una nueva relación con la comida. Puede hacerse evidente en las diferentes actividades que es a través de los “hechos y dichos”¹²⁸ (SCHATZKI, 2015) que se revela como la comida hace parte de la vida de estas personas y al darle relevancia en esta forma de análisis, se observa la diversificación de espacios y prácticas en los que las personas pueden manifestar sus anhelos.

¹²⁸ Original “Doings and Sayings”

5 MUJERES, HIERBAS Y SALSA: ALIANZA PARA EL CAMBIO

El ejercicio que pretende este capítulo, es permitir la reflexión sobre los afectos y las materialidades emergentes del encuentro de los integrantes de la Fundación Chiyangua con la *chef* Leonor Espinosa en el que surge una salsa de hierbas de azotea. La salsa, es una materialidad que podría ser vista como la continuidad de la práctica de recuperación del cultivo de hierbas aromáticas y condimentarias, que se encuentra amenazada por las dinámicas del conflicto armado y las diferentes violencias presentes en la región de Guapi y zonas rurales. Aquí, el encuentro es visto como un espacio donde los actores buscan opciones de ampliar su margen de acción y al mismo tiempo abre la reflexión del potencial para politizar los asuntos concernientes a la paz y la reconstrucción de la sociedad.

5.1 RECUPERANDO LA PRÁCTICA DE HIERBAS DE AZOTEA

Identificamos un hilo conductor que nos permitiera reencontrarnos, y construir vecindad y al mismo tiempo bienestar, entonces identificamos una práctica que tradicionalmente en la comunidad ha significado solidaridad, vecindad, economía, salud y es el cultivo de plantas aromáticas y medicinales y de condimentos en azotea. Realmente esta es una práctica tradicional.. [] que al interior de las comunidades convocaba a la solidaridad, a construir vecindad, a tener un reservorio a nivel de salud, de plantas que permitía a la gente curarse, y además generaba otros productos para la seguridad alimentaria (BETANCOURT, Teófila 2012)

Desde el año 1994, la Fundación Chiyangua se interesa en la recuperación de diferentes prácticas productivas como la del cultivo de plantas de azotea, en un intento por restablecer su estrecha relación con lo que llaman “la fuente de vida”. La azotea es un espacio de producción común en la región del pacífico. Se realiza utilizando una canoa que ya no sirve para navegar (**Figura 11**), o una estructura rectangular hecha de madera que se posiciona elevada sobre el piso, esto para evitar que la alcancen animales y un exceso de humedad. En esa “cama” son depositados varios tipos de tierras, la abonada por las hormigas, la tierra natural traída del monte y la tierra hojarasca¹²⁹. Allí, en luna menguante las mujeres siembran las hierbas a las que son atribuidas propiedades alimenticias, aromáticas, medicinales y mágico- religiosas.

¹²⁹ Tierra hojarasca son las hojas recolectadas del suelo

Figura 11: Cultivo de Plantas de Azotea



Fuente: Fundación ACUA, Guapi, 2013

La chiyangua es una de las plantas que compone la azotea, aunque como fue explicado anteriormente, tiene un carácter rebelde y se da de manera silvestre¹³⁰. *“Es fuerte y resistente, es la planta que no puede faltar en la azotea, la que mejor se da y resiste las inclemencias del clima”*, así lo menciona Aleja, sabedora tradicional y madre de Teófila. Al hacer parte importante del mundo de los actores, ha sido elegida para acompañar la batalla por vivir mejor que lideran los integrantes de la Fundación. En ese sentido podría asemejarse a lo que Reyna (2017) llamaría un “ícono de lucha”, cuando el autor relaciona el peyote mexicano a las luchas del pueblo huichol ante la llegada de proyectos extractivos. Tomando esta idea como inspiración, podría decirse que los integrantes de la fundación acaban por movilizar las características de la chiyangua para generar lazos y formas de existencia. La alianza de ellos con la hierba, por ejemplo, es capaz de crear movilizaciones en las formas de conocimiento de las mujeres que la utilizan para diferentes preparaciones. Así canta una sabedora tradicional reunida con otras mujeres:

Cuando vas pal chiyangual, tráeme una chiyanguita, cuando vas pal chiyangual, tráeme una chiyanguita, no quiero chiyangua grande, sino de la pequeñita (Canción de Sabedora Tradicional de Guapi, captada en la Feria Gastronómica en Popayán, Diario de Campo, 2017).

Aunque la Chiyangua es altamente valorada entre la población afrodescendiente del pacífico y se encuentra en la mayoría de preparaciones, ella casi nunca está sola, hay por lo

¹³⁰ Como fue mencionado anteriormente, el término chiyangua significa esclavo rebelde.

menos otras diez plantas acompañándola tanto en la azotea como en los platos tradicionales. Esto fue constatado en el seguimiento de las prácticas de las cocineras tradicionales de la fundación, al observar los ingredientes en platos vendidos en las ferias gastronómicas. Dentro de tales preparaciones se encuentran el Tapao de pescado con plátano, Quebrado de toyo ahumado, Pandao de pescado, Arroz endiablao de piacuil, Encocado de jaiba, Arroz atollado de cangrejo, Seco de cangrejo, Ceviche de camarón, Sudao de muchillá, y otros. Estos platos constituyen la gastronomía insignia de Guapi,¹³¹ “sin plantas de azotea no hay feria¹³² [gastronómica]” y por consiguiente tampoco lucha.

Las plantas de azotea en este contexto revelan emergencias de subjetividades interrelacionadas en el mismo sentido que apunta Reyna (2017, p. 100) cuando afirma que “la dirección natural de la acción social transmite la idea implícita de que las alianzas de los actores humanos, los más que humanos y las formas emergentes de la producción de subjetividades, están profundamente interrelacionadas”. En el caso de la azotea y las cocineras, los actores (humanos y no humanos) pueden también ser “centros móviles, mutables, multiespecies, alrededor de los cuales diversos movimientos [...] y acciones sociales son creados” (REYNA, 2017, p.100, traducción propia)¹³³. Como Teófila misma menciona, la recuperación de la práctica de cultivo de azotea es una estrategia de resistencia a las oleadas de violencia resultantes del conflicto armado en el territorio. En diferentes momentos del campo se hace explícita la importancia del alimento como aquel que permite esta batalla. Al respecto se puede mencionar como este asunto es sentido, tomando algunos fragmentos del Proyecto Tika, que fue elaborado con fines de la agro industrialización de papa china y plantas de azotea. Abajo una parte en la que se explica la importancia de la recuperación de dichas prácticas agrícolas.

Esta actividad, se convierte en una forma de resistencia a la violencia que nos permite a los habitantes de las comunidades permanecer en los territorios como personas autónomas, capaces de gestar procesos de construcción personal, que llevan a la construcción de caminos para la paz (Teófila, 2017 Extraído de Proyecto Tika).

Esta práctica se encuentra ligada a otras prácticas en la cocina como la preparación de bebidas ancestrales realizadas en la cosmovisión de curar enfermedades. Teófila ya en 2012 en una entrevista para su participación en el Salón del Gusto de *Slow Food* en Italia, hacía referencia

¹³¹ Para ampliar este punto revisar COLOMBIA..., 2015, p. 81-119.

¹³² Palabras de Kelly, cocinera de la Fundación Chiyangua en la Feria Gastronómica de Popayán.

¹³³ Original en Inglés.

a la interrelación de las plantas de azotea con sistemas de conocimiento, como reproduce en el siguiente fragmento:

Mi abuela duró 100 años y siempre ella me decía que con hierbas de la azotea se debía hacer la comida, hablando de conservar hoy les queremos decir, que sembramos nuestras plantas para poder subsistir. Sembrando recuperamos los valores ancestrales, con plantas alimenticias y también medicinales. (Teófila en ACUA, 2012).

Los valores de los que se habla en el fragmento anterior, son los de la hermandad, la solidaridad, los cuales se transformaron en la medida en que también lo hicieron las relaciones sociales entre las mujeres. Se mantienen algunas prácticas en las que se reúnen y se acompañan, de hecho algunas han sido reforzadas por el conflicto, aunque como ellas mencionan, desean reunirse no sólo porque tienen que protegerse, se anhelan encuentros “para disfrutar”. Así, se revela que la recuperación de la práctica del cultivo de plantas de azotea ha tenido gran impacto en las relaciones sociales principalmente entre mujeres. Las acciones colectivas de las mujeres en este caso, tienen que ver con prácticas circunscritas a sus ámbitos familiares, como la alimentación (CRASKE, 1999). El espacio de la cocina y otras actividades asociadas como el cultivo de plantas en el pacífico suele tener predominantemente una función social. Tal ha sido el impacto social del rescate de la práctica, que el proceso fue iniciado por ocho mujeres y fue construyendo una "multiplicación de acciones" que derivó en la creación de la red de mujeres Matamba y Guasá, que convoca 84 grupos de mujeres productoras de plantas. Así lo menciona Teófila en la misma entrevista de presentación para el Salón del Gusto

[...] el grupo más pequeño puede tener mínimo 12 o 15 mujeres y casi siempre cada mujer es una familia, así que formamos una red con centenares de mujeres y familias..[.] en un inicio yo me acuerdo en la comunidad de cuando íbamos a los eventos y hablamos de seguridad alimentaria y la gente lo veía como muy poca cosa, nos decían “Ay que ustedes las mujeres siempre piensan en cosas pequeñas” pero poco a poco hemos ido demostrando que de lo pequeño se llega a lo grande. (BETANCOURT, Teófila 2012)

En el anterior fragmento es posible evidenciar cómo la práctica del rescate de plantas de azotea amplió el radio de acción de la Fundación de base y multiplicó de forma exponencial la iniciativa al crear la red de mujeres Matamba y Guasá. De cualquier forma, la práctica del cultivo no se suscribe solo al terreno de la "seguridad alimentaria" de las comunidades sino que fortaleció vínculos afectivos comunitarios mediados por el alimento como lo menciona en la misma entrevista Teófila

Se recuperó la práctica, se fortaleció el uso de esas plantas para la medicina, para la alimentación, ese proceso nos sirvió para reencontrarnos como mujeres y fortalecer lazos de solidaridad y hermandad entre la mujer rural y la mujer urbana, nos ayudó a fortalecer identidad como mujeres afrodescendientes y nos ha ayudado a la generación de

fortalecimiento de ingresos al interior de la familia, osea ha sido todo... (BETANCOURT, Teófila 2012)

De esta forma nos damos cuenta cómo a través de los procesos de corporificación, la comida se incorpora a la experiencia vivida de tal forma que, como expresan Fisher, Arce y Copado (2017), existe un compromiso de las personas con lo que ellos comen y esa comida a su vez estimula la reflexión sobre la relación que las personas sostienen entre sí, con los lugares y las cosas materiales. En este mismo sentido (CAROLAN, 2011) explicando el vínculo de las personas y la comida, se refiere a que las personas tienen "conexiones palpitantes con el pasado" sin las cuales se sienten incompletas y en las que el alimento -en este caso las plantas de azotea-, serían vitales para permitir y significar sus vidas en otros ámbitos como el social. De hecho como mencionan (FISHER; ARCE; COPADO 2017, p. 21-23, traducción propia)¹³⁴ estos significados y acciones que existen alrededor de la comida se presenta como una materialidad activa que es capaz de movilizar cuerpos, mentes, relaciones y objetos, lo cual "contagia" campos sociales y actores. Por ejemplo, Teófila menciona que las transformaciones a partir de la práctica del cultivo de las plantas de azotea pueden observarse en los cambios en los roles de género y la participación de los hombres en la recuperación de la práctica.

Hoy en día le digo que ser una mujer productora es tener el mando de la palabra, y lo más importante, [nos enseñó] a no depender del hombre,...y a ellos crearon sensibilidad frente al quehacer de la mujer, es un proceso que inició con mujeres y ahora en el proceso hay más de 20 hombres que participan activamente, que tienen su cultivo y ayudan a la mujer a hacer la azotea. Antes ellos decían: "Noo, eso es cosa de mujeres yo que me voy a poner en eso". Pero, ahora es normal (Teófila en Diarios de Campo, 2017).

El trabajo mancomunado de la Fundación chiyangua con su trayectoria y todas las contingencias asociadas, así como la red de mujeres en la recuperación de la práctica de cultivo de plantas fue parte importante para agregar otras prácticas que van a integrarse en esa "multiplicación de acciones", como en el encuentro con la *chef* Leonor. De tal forma que los siguientes episodios se entrelazan para construir una nueva práctica con un potencial particular como veremos en la siguiente sección.

5.2 DE LA AZOTEA A LA OLLA

La relación entre Chiyangua y Funleo comienza entre hervores y ollas. Los laboratorios gastronómicos son espacios para fortalecer y conectar procesos productivos agrícolas y

¹³⁴ Original en Inglés.

gastronómicos con mercados de alto valor agregado. Estos se dan en el convenio de colaboración entre Funleo y la Fundación Activos Culturales Afro ACUA¹³⁵. Se trata de encuentros de cocineros de comunidades como Guapi y otros actores del circuito de gastronomía en el que se pone en acción la creatividad para obtener productos con identidad cultural. Laura Hernández, Directora ejecutiva de Funleo describe las circunstancias de este encuentro:

Fuimos invitados por la Fundación ACUA para participar en el año 2014 para hacer un Laboratorio de Gastronomía de Guapi y Timbiquí [...] Allí conocimos su trabajo con hierbas, bebidas ancestrales, mujer y territorio, en el laboratorio elaboramos un pesto del pacífico que es una salsa con hierbas y coco. Esta salsa ayudaría a generar cadenas de valor y a generar ingresos. Más de 1000 mujeres alrededor del río Guapi se pueden beneficiar de esta iniciativa con las plantas de azotea. (Entrevista Laura, Bogotá, 2017)

El encuentro organoléptico generó vínculos entre personas, y conocimientos los cuales se fueron construyendo y transformando en los años siguientes como continúa explicando Laura:

Hay relaciones que se dan de manera espontánea, así se dieron las cosas con la Fundación Chiyangua y gracias a esa conexión, ese aprecio, queremos continuar trabajando, sobre todo en su visión de desarrollo etnocultural se tejen muchas cosas para trabajar. (Entrevista Laura, Bogotá, 2017)

Se han llevado a cabo entre las dos organizaciones, diseños de producto culinario de la salsa de hierbas de azotea y también de papa china. Así mismo se realizó la producción audiovisual “Fogón de negros”¹³⁶, el cual es un trabajo investigativo conjunto basado en las tradiciones culinarias de Guapi. Según comenta Teófila, este trabajo logró darle una visibilidad importante a la Fundación Chiyangua en términos de las conexiones con otras organizaciones de desarrollo, ONG’s y universidades, lo que generó una ampliación de sus redes de contactos. Así mismo se realizaron alianzas para presentar un proyecto con el Ministerio de Cultura, el cual derivó en la producción de una cartilla etnopedagógica para niños con el fin de rescatar las prácticas de recolección de productos de manglar que hoy está disponible en las escuelas de Guapi. El resultado de los laboratorios, fue consignado en un recetario “Antología Culinaria de Guapi y Timbiquí” Por otro lado, se llevó a cabo la invitación a la Fundación Chiyangua para presentarse a eventos nacionales a mostrar la gastronomía regional. Recientemente también a través de Funleo, una líder social aliada a la red de Chiyangua, fue invitada a un evento internacional en México para compartir las tradiciones culinarias afrodescendientes.

135 Organización sin ánimo de lucro que tiene por objeto principal promover el desarrollo de las comunidades afrodescendientes rurales y urbanas.

136 Disponible en: www.youtube.com - Fogón de Negros

Funleo se direcciona en la ampliación de mercados especializados para productos innovadores elaborados por las comunidades. Como explica Laura, utilizar estratégicamente la red de relaciones y contactos para facilitar la distribución de productos de las comunidades, organizaciones y redes con las que tiene contacto:

Empezamos a facilitar canales entre el campo y la ciudad para que algunos restaurantes se sintonizaran con las iniciativas y decidieran quitar o flexibilizar esos requisitos tradicionales que se les piden a los proveedores, que es muy complicado que pequeños productores puedan suplirlos. (Entrevista Laura, Bogotá, 2017)

Dando continuidad al desarrollo del producto gastronómico de la salsa de hierbas de azotea, en abril de 2017, se llevó a cabo un encuentro entre los integrantes de la Fundación Chiyangua y la *chef* Leonor. El objetivo, esta vez sería estandarizar la salsa de hierbas y conseguir su fabricación constante para mercados especializados. De esta forma, en el acompañamiento a los actores para obtener la salsa, se evidenció información relevante sobre las contingencias que direccionaron la forma en la que fue sentida la experiencia por los participantes. Como se pudo conocer anteriormente, el contexto socio económico de Guapi, presenta un sinnúmero de factores que interfieren y juegan un papel muy importante en las formas de obtención o procesamiento de las materias primas para elaborar la salsa. Por ejemplo, al extraer el aceite de coco

Se necesita una gran cantidad de coco y este se compró a un precio alto. Varios integrantes de la Fundación participaron para pelar, abrir los cocos, raspar y desprender la pulpa con una técnica local de tradición. Este proceso de extracción de la pulpa se realiza manualmente, lo cual demoró por lo menos 5 horas. Sin embargo, al comenzar la noche todos se han ido y solo permanece Martín, (esposo de Teófila) improvisando un fogón a leña con ladrillos. Allí comienza a cocinar la leche del coco. Al final solo él asumió la responsabilidad de la elaboración del aceite y empaque. Según veo es un trabajo extenuante, realizado en condiciones muy difíciles, como falta de herramientas, altos costos del producto por la inflación de los precios locales y el transporte. Al final y después de todo el trabajo y un bulto de cocos se saca menos de 1 litro de aceite. (Diario de Campo, Guapi, 2017)

Figura 12- Martin procesando coco para elaborar el aceite



Foto: Autora, 2017

Figura 13: Selección de Hierbas (Izquierda) Elaboración de guiso de hierbas (Derecha)



Fuente: Autora, 2017

El gas fue comprado para cocinar las hierbas y realizar el almuerzo de todas las personas que participaron. Las hierbas aromáticas, fueron compradas por la Fundación chiyangua a una productora local por peso. Sin embargo, para la preparación de la salsa se necesitaban solo las hojas, por consiguiente, los integrantes tuvieron que "deshojar" las plantas una a una y no se utilizó gran parte del material previamente comprado. Adicionalmente, muchas de las plantas ya se encontraban marchitas al momento de llegada de la *chef*, entre otras razones porque ella solo logró llegar dos días después de lo que tenía previsto y el pedido de plantas ya se había realizado. Intentando conservarlas frescas hasta el día de procesamiento, Martín y Teófila improvisaron ventiladores para disminuir la temperatura¹³⁷ y mantuvieron húmedas las hierbas con papel periódico, de todas formas se perdió una significativa parte del producto.

Adicionalmente, los frascos de vidrio en los que se envasaría la salsa no son vendidos en el municipio, de tal forma que se solicitó a una persona en otra ciudad su compra y posterior envío en una avioneta a Guapi. Así se aumentaron también los precios de cada envase y se sumó a esto la logística para obtenerlos.

Por otra parte, con respecto a la dinámica del encuentro para la estandarización de la salsa, se presentaron tensiones debido a una discrepancia en la forma de elaboración que se utilizó la primera vez. Aunque esto no es comentado públicamente, se percibió al hablar con una persona que comenta "*la salsa que se había realizado anteriormente - en el primer laboratorio- tenía menos aceite*". Algunos participantes se mostraron confundidos con las informaciones "nuevas" y luego comentaron que sentían vergüenza de refutar las indicaciones de la *chef*. En la visión de algunos participantes, es preferible una salsa con menos contenido de aceite y más de agua. Su preocupación, tiene base en que la extracción del aceite de coco es artesanal y demanda un arduo trabajo físico. De la misma forma, fue mencionado por otros integrantes: "*Podrían haberse utilizado los palos de las plantas y no solo las hojas...*". Es decir, más allá de las razones organolépticas que pueden ser importantes para el paladar de los clientes, los integrantes de chiyangua se esfuerzan en buscar una opción que sea "viable y eficiente" de acuerdo a las condiciones de vida que enfrentan.

Elaborar la salsa de forma artesanal también tiene un proceso de aprendizaje que solo puede ser incorporado en la medida en que se experimenta, por ejemplo, dos días después del encuentro con la *chef*, la salsa comienza a salirse del recipiente de vidrio y parece estar

¹³⁷ Guapi tiene una temperatura que varía entre los 24 y 31°centígrados

fermentándose. Los integrantes de chiyangua se preguntan cuál podría haber sido el error y se muestran preocupados intentando identificar las posibles fallas. Mientras tanto, para no perder el producto, Teófila decide utilizar la salsa en la comida que está cocinando ese día y corrobora que se encuentra en buen estado. Después del episodio, algunas personas de chiyangua propusieron hacer la salsa de nuevo. Específicamente Martín, esposo de Teófila, se propone la tarea de realizar la salsa haciendo variaciones en las cantidades de los ingredientes y tomando como base el procedimiento que ha indicado la *chef*.

Vemos como la forma de llevar a cabo ciertos procedimientos en la cocina, los tiempos, las contingencias, los aspectos organolépticos, entre otros, son negociados en momentos como en el de la estandarización. Estos aspectos tampoco se mantienen estáticos, se van transformando de acuerdo a los intereses de los actores envueltos. En el encuentro se dan confrontaciones entre los actores llevando a que cada uno de ellos "adapte" la información recibida de la forma en que cree más conveniente, allí se hacen evidentes "procesos en los cuales los actores sociales interactúan, negocian y se acomodan en sus mundos vividos" y logran "la transformación de formas existentes de conocimiento o la emergencia de nuevas formas" (Arce y Long, 1992, p.214, traducción propia)¹³⁸.

De todas formas en el ejercicio se hace evidente que las condiciones que tienen que enfrentar los integrantes de la Fundación Chiyangua, son significativamente difíciles. La falta de servicios y las limitantes producidas por las varias violencias entre estructurales y las del conflicto son una "cruzada" que los actores en Guapi enfrentan a diario. El encuentro con un no-humano como la salsa, encarna esas dificultades de los actores sociales de la Fundación chiyangua y también la intención de superarlas. En ese orden, resulta que la "lucha" para llevar a cabo la salsa, involucra las diferentes dimensiones de la vida como la familia, los agentes locales, amigos, figuras de autoridad, con las cuales se negocia y se difiere. En esta actividad, las plantas de azotea, el coco y todos los elementos que hacen parte de la preparación se sincronizan para dar materialidad a la salsa y al mismo tiempo, ella, de acuerdo a lo que argumenta Carolan (2015) refleja las conexiones incorporadas de la producción de la comida.¹³⁹ En este sentido, es a través de la comida que revelamos las relaciones y los anhelos de los integrantes de chiyangua en la búsqueda de ampliación de su margen de maniobra para superar las limitantes de otros posibles

¹³⁸ Original en Inglés

¹³⁹ Se entiende que el proceso de producción de alimentos involucra su transformación.

modos de vida. La salsa tiene una potencialidad de mostrar los afectos, en el sentido que revela cómo está relacionadamente vinculada a las afectaciones cotidianas de los actores envueltos en las prácticas (FISHER; ARCE; COPADO, 2017). Recordando que aquí se entiende el afecto como fuerza o intensidad (CAROLAN, 2015, p.319, traducción propia)¹⁴⁰, es decir como los cuerpos (humanos y no humanos) actúan uno en el otro de manera relacional (NARVÁEZ MENA, 2017), la salsa se relaciona con la dinámica social de las violencias presentes en Guapi.

Con inspiración en Carolan, la pregunta para hacer es: ¿Cómo se siente producir la salsa? En algunos momentos es evidente que los integrantes de chiyangua sienten vergüenza por no tener agua o gas. Se ven abatidos, cansados y es notoria una frustración por parte de todos ante las condiciones altamente desiguales. Los espacios no son adecuados para trabajar, no hay herramientas adecuadas y a pesar de esto logran hacerlo con los recursos que tienen, sin embargo esto implica un desgaste físico y emocional significativo. La forma en la que obtienen los frascos, las hierbas, el coco, el gas, etc., son restrictas, pero es, tal vez la única forma posible en ese momento. De esto también son muy conscientes, el asunto del proceso es importante para chiyangua. A mi llegada, uno de los proyectos en los que trabajan es la búsqueda de recursos para realizar un centro de procesamiento. Por el momento, tener una relación con la *chef* y sus redes, mantiene una posibilidad abierta y también una forma en la que se obtiene conocimiento, su presencia no resuelve las violencias, pero es funcional para la lucha de la fundación chiyangua en la medida en que ganan visibilidad y construyen otras formas de ser y hacer. Aunque se “pierda” económicamente en el ejercicio de elaboración de la salsa, este toma un carácter público al configurarse como una acción civil de los actores que da sentido a las conexiones con los demás y con lo "no humano" y adicionalmente deja ver las otras violencias que marcan los espacios rurales. De cualquier forma, como será expuesto en la siguiente sección, a pesar de asomarse oportunidades de transformación, en ocasiones las limitaciones o afectaciones son aplastantes comprometiendo el ánimo de los actores, de tal forma que las oportunidades pueden morir, como también los esfuerzos de quienes las mantienen vivas.

¹⁴⁰ Original en Inglés

5.3 “CUANDO ABRIMOS UN PROCESO ABRIMOS TAMBIÉN NUESTRO CORAZÓN”¹⁴¹

La producción de la salsa envuelve una cantidad de relaciones entre humanos y no humanos, prácticas y pensamientos que revelan cómo estos están asociados en el anhelo por una vida mejor. Así mismo, en el ejercicio también se evidencian discrepancias entre los actores, conflictos, negociaciones y luchas de poder.

La salsa, como fue observado, tiene complicaciones para ser producida. En los meses subsecuentes al encuentro para la estandarización, no pudo concretarse la producción de la salsa por parte de Chiyangua, entre otras cosas porque, como menciona Laura, “faltan manos” como se amplía en el siguiente fragmento:

Ya está la receta, ya está la etiqueta, pero Chiyangua no está produciendo la salsa. Hay complicaciones que se nos salen de las manos, entre esas el hecho de que Teófila necesita ayuda porque este trabajo necesita personas y a veces termina ella y su esposo con sobrecarga de trabajo, es comprensible porque no es fácil, pero no sé si nuestra organización no puede ir más allá. (Entrevista Laura, Bogotá, 2017)

Figura 14: Etiqueta de la salsa de hierbas del pacífico (Izquierda). La publicidad para la venta de la salsa (Derecha)



SAZONADOR
Pacífico

100% PRODUCTO NATURAL
NATURAL
100% PRODUCTO NATURAL

Cilantro Cimarrón • Albahaca • Oreganón • Poleo

Producto Elaborado por:
Fundación Chiyangua
Guapi-Cauca
DESPUÉS DE ABRIR,
CONSERVE REFRIGERADO
teofila_lb@hotmail.com

Apoya:
FUNLEO

Fundacion Leo Espinosa - FUNLEO
Te gusta esta página · 15 de junio · Editado ·

Este Sazonador Pacífico es una preparación que reúne la cocina del #pacificocolombiano a base de las hierbas que la componen, albahaca criolla, cilantro cimarrón, poleo y oreganón, con el delicioso sabor del coco. Iniciativa Funleo para apoyar a la Fundación Chiyangua, una organización que trabaja por la reivindicación étnica y de género de la mujer afrodescendiente en la Costa Pacífica Caucana. Fundación Leo Espinosa - FUNLEO Fundación chiyangua

Fuente: Funleo *facebook*, Junio, 2017^a.

¹⁴¹ Palabras de Teófila captada en Diarios de Campo, 2017

A partir de ese fragmento y el seguimiento a los actores de chiyangua, surgen dos asuntos importantes a analizar. El primero tiene que ver con el hecho de que Teófila y Martín tienen responsabilidades casi de tiempo completo en los asuntos de la fundación. Sobre todo ella tiene significativa responsabilidad al ser cocinera tradicional pero también por ser la encargada de los asuntos administrativos y las relaciones públicas. Sin duda, Teófila obtiene más visibilidad en la organización con respecto a otros integrantes y este asunto puede percibirse en la búsqueda de información a través de internet en las publicaciones, notas de prensa, videos, proyectos, premios, *etc.*, los cuales la visibilizan predominantemente a ella. Ese asunto lleva a pensar ¿Cómo Teófila experimenta en el día a día la realidad de ser la líder de la organización? El tiempo compartido puede dar algunas indicaciones sobre esto. De manera general, podría decirse que esta posición le ha permitido salir de manera más frecuente de Guapi y también construir conexiones que le dan estatus, mayor conocimiento, pero al mismo tiempo mayores responsabilidades. A Teófila le gusta el trabajo, según ella, porque se comparte con la gente, se come, se incentiva a otros y se crece. De hecho al elegir este camino Teófila abrió un nuevo espacio de valores y prácticas, lo que le da identidad como líder comunitaria, partera, cocinera tradicional, mujer empoderada entre otras. Según menciona, su estilo de vida cambió y hoy se siente más comprometida con causas mayores como la conquista de los derechos de las comunidades afrodescendientes. Posiblemente esto la motivó a lanzarse como candidata a un cargo político en Guapi, y aunque no resultó elegida, pudo evidenciarse el interés político de concretar soluciones para el municipio, mostrando una gran capacidad de movilización.

Así mismo, reconoce que a través de este proceso se han creado “sujetos diferentes” que ahora trabajan en la Fundación, más conscientes, empoderados, con un fuerte interés de continuar con la labor de mantener viva la “herencia de los ancestros”. Sobre este propósito hay claridad pero implica una responsabilidad importante, como ella menciona es un trabajo muy desgastante y hoy en día los jóvenes están cada vez menos dispuestos a asumirla. En conversaciones, Teófila expuso su preocupación por la falta de personas que pudieran estar a cargo de la organización en cuanto ella no esté presente. Así, el mayor desafío con el que cuenta Chiyangua es la sucesión de liderazgo y más personas que puedan participar activamente de los procesos que se encuentran activos en la organización. Muchos de esos procesos, tienen que ver con la reivindicación de género y necesitan de la presencia de mujeres para su continuidad. Guapi cuenta en este sentido

con un gran potencial, ya que a pesar de la fuga de jóvenes hacia otras ciudades, las mujeres con promedio de 24 años de edad constituyen el 50% de la población. Siguiendo las reflexiones de Teófila sobre la falta de interés por parte de las mujeres jóvenes de la Fundación en asumir mayores responsabilidades, cabe preguntarse cuáles serían los anhelos de este grupo y cómo es posible acercarlos, que incentivos serían necesarios? La respuesta podría estar en las tensiones comunes que se observan en las ferias. Aunque las cocineras de tradición expresan una pasión personal por cocinar y desempeñarse en diferentes roles como el de agricultoras, líderes, madres, abuelas u otros, también mencionan que es desgastante. Esto fue notorio en los eventos donde se percibió que las cocineras sienten con su cuerpo la labor extenuante. Se escucharon expresiones como: “Solo se tiene un cuerpo y no alcanza para tanto”. Varias de ellas consumen medicamentos para aliviar los dolores de las manos y la espalda y tienen todo tipo de problemas asociados a la labor de cocineras. Teófila por ejemplo, tiene problemas de salud tan agudos, que le impiden asistir a una de las ferias, aun así no puede descansar porque difícilmente encuentra quien la remplace. Entonces, es una carga de trabajo significativa pero pocas personas las que lo realizan.

En primera medida se tiene entonces, que la expresión “falta de manos”, es una percepción compartida por todos los actores, y que este aspecto afecta directa o indirectamente las relaciones que la Fundación ha construido. Existe una fragilidad por la falta de personas que puedan asumir el liderazgo. Si Teófila falta, es posible que se acabe el proceso, esto es un asunto que entorpece trabajos con las organizaciones aliadas porque al realizar un proyecto se necesitará la garantía de otras personas que asuman responsabilidades en este sentido.

Tomando el ejemplo de la elaboración de la salsa, durante el acompañamiento en los meses siguientes a la relación entre las organizaciones, se percibió una tensión y distanciamiento entre las mismas. Existe entonces un malestar al no lograr producir la salsa de hierbas, esto se unió a la pausa en otros proyectos que se venían contemplando entre las partes. Producir la salsa es difícil, bajo las circunstancias que se presentaron hasta el momento, pero no imposible en tanto las limitantes puedan ser superadas de forma creativa y conjunta. Al finalizar el ejercicio de la estandarización de la salsa, uno de los integrantes menciona que le gustaría que el cliente final tuviera conocimiento de los desafíos que enfrenta el grupo para producirla. Vemos aquí, una petición de reconocimiento de su lucha, tal valorización puede dar pistas sobre la diversidad de anhelos alrededor de la salsa que no se refieren solo a un aspecto económico. Puede ser la etiqueta la vía para comunicar dichos desafíos?

Por otra parte, los anhelos se hacen presentes en cada posibilidad de transformar las limitantes que enfrentan en su cotidianidad. Durante la visita de la *chef*, en una reunión con los integrantes de Chiyangua se habló de la posibilidad de construir el centro de procesamiento gastronómico para Guapi, situación que podría ser apoyada de varias formas por Funleo. Se realizó una visita a un terreno de propiedad de un integrante de chiyangua, allí se habló de cómo podría ser pensada la construcción y se compartieron varias ideas. En el pasar de los días, la idea toma fuerza entre los integrantes de chiyangua quienes comienzan a esperanzarse con la idea de que si la *chef* gana el premio Basque Culinary World Prize¹⁴² serían apoyados- aunque no se tiene claro cómo- para construir un lugar para desarrollo de productos. Funleo ha trabajado en los últimos años en un modelo de Centro Integral de Gastronomía que contempla un restaurante donde son vendidos los productos y las comidas, enlazado a una propuesta paralela de turismo. Sin embargo, esto no es posible realizarlo en Guapi debido a las limitantes de orden público y falta de infraestructura que juegan un papel fundamental a la hora de evaluar con más profundidad la posibilidad de tomar el modelo en el que Funleo ya trabaja en otro lugar del pacífico. Así se explica en el siguiente fragmento

El centro de gastronomía va ligado a un tema de turismo, Guapi no tiene infraestructura ni seguridad, no permite pensar en un centro integral de gastronomía, pero sí en un centro de producción, eso para producir el sazón pacífico con hierbas de azotea y la papa china en los que trabajamos los últimos años, y otros que se pueden crear como salsas y dulces para enviar hacia otras ciudades etc. Por ejemplo, el modelo del centro integral de gastronomía tiene un restaurante en el que se vende producto, pero ese modelo no sirve para Guapi, porque, quien va a Guapi? (Entrevista Laura, Bogotá, 2017)

Así que chiyangua, debe partir de otro modelo para el centro de procesamiento, esto conlleva realizar actividades y gestiones por su cuenta como la estructuración de la estrategia y sostenibilidad financiera del centro, la cotización de los costos, el diseño del espacio, entre otros.

Como ha quedado expuesto, las condiciones de Guapi son particulares, esas peculiaridades del contexto social y económico interfieren en la posibilidad de los actores de chiyangua para trabajar con otros actores en las formas en que ellos anhelan. Existe una dificultad de contar con estabilidad de orden público e infraestructura básica en servicios de electricidad, agua potable, sanidad, educación y salud, entre otros, los cuales se encuentran ligados al conflicto, el clientelismo y corrupción. A estos asuntos se suman los tiempos divergentes de ritmos de trabajo, y al mismo tiempo la colisión en las agendas y cumplimiento de metas de las

¹⁴² Se habló de este premio en la sección 3.2 de la disertación.

organizaciones involucradas. Aun, cuando los actores de chiyangua logran un espacio de maniobra enlazándose con redes que contribuyen a sus intereses para lograr generar un modo de vida, sus posibilidades se reducen sólo a aquellas que permiten sus condiciones objetivas. Este asunto lleva a preguntarse cuáles serían las formas para la superación de tales condiciones. ¿Podrían estas formas estar relacionadas con los mecanismos de escucha de las comunidades por parte del Estado? ¿Está el Estado sintonizado con los anhelos de los integrantes de chiyangua en su intención de garantizar la vida comunitaria, la reproducción de la vida, la seguridad alimentaria, la permanencia en el campo con condiciones dignas y el cuidado de la salud? ¿Permite el modelo de paz pensado desde las políticas públicas espacio para las nociones de paz de los actores?

Derivado de las limitaciones cotidianas que enfrentan los actores, se encuentran las afectaciones de tipo subjetivo. Recordemos aquí que el término afecto no significa emociones o sentimientos, sino la capacidad de un “cuerpo” de ser afectado y afectar. En este sentido, surgió un aspecto importante de analizar. La falta de maniobra, es un asunto significativamente frustrante para las partes e impacta a nivel anímico. En el tiempo de campo se percibió un agotamiento y manifestación de desistir por parte de los actores. En varias ocasiones expresaron “Yo quiero irme, la vida aquí es muy difícil”. En indagaciones sobre este asunto, las personas concuerdan en afirmar que si Guapi les permitiera otra forma de vida se quedarían, de hecho varias han intentado vivir en grandes ciudades y han vuelto. Hay una fuerte conexión con el territorio. Elementos sensoriales como los sabores, los olores, los sonidos, los paisajes y la forma de moverse en el territorio a través del agua, se expresan ante la pregunta: ¿Por qué volvieron?

Ahora, las manifestaciones de querer dejar de “luchar” tuvieron mayor intensidad después de un gran esfuerzo y gasto de recursos físicos, materiales y emocionales -como en el ejercicio de la elaboración de la salsa-, al enfrentarse a la objetividad que implica su producción. Estos momentos de abatimiento son vividos intensamente. Como menciona una de las personas, cada proceso abierto, es una esperanza que se abre, las relaciones que se hacen con las personas van más allá de una relación comercial: “*Nosotros abrimos nuestro corazón*”. Cuando esas relaciones se fragmentan visiblemente afectan a todos los integrantes en su cotidianidad, las narrativas de crisis ganan espacio y se tornan en silencios, “*sin estar acompañados no hay fuerza para seguir*”. Esta “fuerza” es la que mantiene la recuperación de las plantas de azotea, sus posibles continuidades y la capacidad de transformar el contexto y las vidas de los participantes.

Hacer el énfasis en la salsa y otorgar agencia a las entidades no humanas, ha servido para mostrar como la comida se enlaza a lo público. Inspirándose en Fisher, Arce y Copado (2017, p31), podría decirse que en la producción de la salsa se revela la intersección entre el alimento, las personas y las cosas generando sociabilidad y acción pública. La salsa en este caso provee una oportunidad para pensar sobre comida, agencia y fuerzas que intervienen en un proceso activo de lo social y político. Estamos observando transformaciones y cambios sociales movidos por afectaciones de orden corporal, cognitivo y emocional proceso en el que los alimentos están presentes. Tal vez este análisis de una abertura para reflexionar los asuntos concernientes a la paz y lo que significa para los actores.

6 CONSIDERACIONES FINALES

Se identificó una problemática resaltando la fragmentación social que ha tenido lugar en Colombia como resultado de un conflicto de larga duración. Paralelamente, se destacó la preocupación sobre el establecimiento de condiciones para la paz que se refleja en las políticas y agendas nacionales en las que se apunta a la construcción de un aparato institucional, jurídico y discursivo que permita la transición de la violencia a un escenario pacífico. A partir de la línea teórica utilizada en este trabajo, se puso en relevancia que los procesos de transformación social no son impulsados solamente por la acción del Estado, el cual, si bien define potencialidades y límites en las políticas públicas, no logra controlar las formas en las que en el nivel local los actores las asumen y construyen realidades a través de sus prácticas en el día a día.

Con el enfoque en esa dimensión cotidiana, el objetivo general de la investigación que da origen a esta disertación propuso analizar prácticas gastronómicas emergentes que se están alineando a las construcciones de la “paz” en el nivel de los actores, las cuales se entrelazan con sus historias y diferentes afectaciones. Se considera que este trabajo contribuye a develar las formas de agencia que se materializan en las acciones cotidianas de los actores sociales quienes han sentido la fragmentación de sus mundos de vida, dando emergencia a formas particulares de organización entre ellos y estrategias en las que la comida se presenta como elemento de alianza en sus anhelos de paz. Tales iniciativas tienen lugar en espacios de acción como la gastronomía donde encuentran un alineamiento particular, siendo esta última un espacio social desde el cual es posible revelar cómo los actores, los afectos y las materialidades se organizan para crear un ambiente en el que es posible discutir acerca de la paz. Este debate se presenta de manera más expresiva en un momento en que los aspectos subjetivos toman importancia en la construcción de los caminos para la superación de la guerra y la transformación social.

La exploración que se realizó en esta investigación apunta a que podríamos estar atestiguando un hecho sin precedentes de prácticas gastronómicas que emergen y se articulan con el potencial de crear nuevas dinámicas sociales y productivas. La idea de varios actores que se coordinan alrededor de la comida asumida como aliada en el espacio de la gastronomía produciendo prácticas similares que se evalúan, se negocian y se comunican, puede mostrarnos cómo los afectos se ponen en acción y las formas particulares que toman engranándose con lo subjetivo y lo político.

El primer objetivo, hacía referencia a la identificación de actores, afectos y materialidades involucrados en circuitos gastronómicos colombianos, para evidenciar cómo se organizan y cómo desarrollan creativities. Se descubrió que existe una relación cada vez más estrecha entre la gastronomía y los problemas derivados del conflicto armado, en especial aquellos vividos en espacios rurales. Es posible concluir que las experiencias exploradas co-evolucionan con el discurso de paz, generando nuevas prácticas y procesos emergentes de organización social. Este es el caso del colectivo “Fogón Colombia: Cocinando Juntos por la Paz” en el que participan más de media centena de cocineras y cocineros, y cuyo objetivo está constituido en función de las posibilidades de florecimiento de la gastronomía y la apuesta por la paz. Otro ejemplo en este sentido es el recetario “Cocina y Paz” creado por 12 chefs para la utilización de productos promisorios en la transición y sustitución de los cultivos de uso ilícito a los que están apostando asociaciones de agricultores en todo el país.

En estas experiencias, se presentan consensos sobre el anhelo de la paz aunque diferencias y contradicciones en “las formas” en las que se van entrelazando la esfera pública y la privada, dando cuenta de una heterogeneidad en las nociones de paz entre los actores sociales quienes han tomado acciones concretas organizándose, aliándose, negociando y creando espacios de maniobra que escapan a la acción deliberada de las políticas. Algunas de estas acciones han resultado en “vínculos” entre personas, así como la circulación de actores en nuevos espacios sociales. Así fue visto en el caso del Palmito, un producto que enlaza las vidas de agricultores del Putumayo y el chef Harry Sassón. En este encuentro se ponen en marcha fuerzas que abren la posibilidad de transformar el territorio, así como afectar espacios nacionales e internacionales del circuito gastronómico. En estos espacios son expuestas problemáticas concernientes al conflicto por medio de recetas del chef y narrativas de los propios agricultores.

Así, en los casos analizados, se reconoció que la comida se encuentra inmersa en prácticas gastronómicas con capacidad de conectar objetos y sujetos y a su vez muestran una fase de activismo político particular en el espacio social de la gastronomía estudiado. Sobre todo los chefs de manera expresiva se han configurado como actores capaces de movilizar y hacer circular preocupaciones políticas y sociales. Fue observado como acciones críticas y prácticas contra formas sociales establecidas y pautadas por el conflicto derivaron en asociaciones creativas entre prácticas, agencias y materialidades que a su vez crean una tendencia particular. Los chefs y las redes en formación de las que hacen parte, están soportando la emergencia de innovaciones

materiales expresando subjetividades que terminan creando nuevas relaciones de cara a las formas de relación dominantes establecidas por el conflicto. Este es el caso del plato "campo minado" creado por el chef Juan Manuel Barrientos como homenaje a las víctimas de minas antipersona sembradas en los campos de Colombia a raíz del conflicto. Esta materialidad logra dar luz a la situación de fragmentación social y posibilidades de acercamiento entre actores que ha derivado en un proyecto social pensado para la reconciliación. Es decir, el espacio social de la gastronomía contemporáneamente parece configurarse como un sitio colectivo de interacción donde se expresan relaciones humanas y no humanas con potenciales diversos.

Es importante mencionar que resolviendo este primer objetivo también surgió una cuestión. La discusión académica sobre los asuntos de la gastronomía y la particular tendencia que lo caracteriza en su vínculo con los asuntos de la paz en Colombia no ha sido objeto de investigación, o por lo menos esto no pudo constatarse en el estado del arte realizado. Se hace evidente que todavía están por realizarse más desarrollos teóricos que den cuenta del panorama particular que se ha configurado en el país, lo que sugiere que existe una oportunidad mostrándose para ser documentada, teorizada y analizada desde una mirada interdisciplinar en asuntos que evidentemente se relacionan a las dinámicas sociales y su transformación.

El segundo objetivo propone un análisis de cómo los actores de la Fundación Chiyangua se organizan alrededor de la comida, y cómo pasa a ser una entidad participativa en su interpretación y obtención de paz. La intención de hacer énfasis en el carácter relacional y múltiple de la relación entre las personas y la comida, expuso una experiencia que muestra la materialidad de la vida como su base. Así, en el desarrollo del análisis, se revela como la comida es capaz de estimular la organización de actores en diversos espacios. Lo que obtuvo interés fundamental en esta discusión, fue la fragmentación social que los locales asocian a la disrupción en las formas comunitarias de producir y transformar alimentos. En este sentido, para los integrantes de la Fundación Chiyangua el equilibrio de las relaciones sociales, está enlazado a la oportunidad de socializar permitida por el alimento. En otras palabras, la violencia ha desequilibrado la relación recíproca entre las entidades humanas y no humanas que permiten una vida pacífica. De allí que las nociones de paz para este grupo de personas tienen que ver con la recuperación de prácticas agrícolas y alimentos con valor simbólico que permiten reconstruir lazos entre las personas.

Se hizo notorio como experiencias afectivas relacionadas a la comida, ayudan a establecer lazos especiales que se traducen en la ampliación de redes, nuevos espacios personales y colectivos, la defensa de la autonomía y el restablecimiento de vínculos, la lucha por recuperar los espacios familiares, locales y comunitarios a través del impulso de la cultura culinaria y agrícola, y el alineamiento de los actores con causas de otras organizaciones y actores.

Finalmente, los eventos como las ferias gastronómicas, revelaron dinámicas más amplias sobre la acción civil y el ámbito público. Esto permitió observar la forma en la que la comida ayuda a construir las relaciones de alcance nacional e internacional ampliando el margen de acción de los integrantes de la Fundación Chiyangua, y la percepción de valor de quienes participan de los eventos. Uno de los aspectos más relevantes que permitió la técnica del seguimiento de los actores, fue lograr develar las características de las contingencias y dificultades que se enfrentan en diferentes escenarios de acción como las ferias, las cuales hacen parte de un contexto marcado por una dinámica social que gira en torno al conflicto y la violencia estructural. Por otro lado, se logró identificar que a partir de las contingencias derivadas del conflicto, nuevas narrativas son construidas por parte de los integrantes de la Fundación con capacidad de restablecer formas de existencia en las reconstruir tejido social es un anhelo asociado a vivir en paz. Esas nuevas relaciones incluyen también una nueva relación con la comida.

El tercer objetivo se propuso establecer una reflexión sobre los afectos y materialidades emergentes del encuentro de integrantes de la Fundación Chiyangua y la chef Espinoza de la Fundación Funleo. Uno de los esfuerzos que realizó la investigación fue observar la materialidad emergente de este encuentro- por ejemplo la salsa de hierbas de azotea- como una continuidad de otras prácticas de cultivo que se encuentran amenazadas por las dinámicas del conflicto armado y las diferentes violencias. Así, la recuperación de la práctica de cultivo de hierbas azotea es una estrategia de resistencia a las oleadas de violencia resultantes del conflicto armado en el territorio, y la salsa la extensión de esa lucha. El aporte del análisis está en resaltar la alianza entre humanos y no humanos para existir o resistir, en ese orden, resulta que la “lucha” para llevar a cabo la salsa involucra las diferentes dimensiones de la vida como la familia, los agentes locales, amigos, figuras de autoridad, con las cuales se negocia y se difiere.

La práctica gastronómica como materialidad emergente se relaciona con la dinámica social de las violencias presentes en el contexto de los actores. Se torna un aspecto público en la

medida en que se configura como una acción civil que da sentido a las conexiones con los demás y con lo "no humano" y al mismo tiempo deja ver las dinámicas que marcan los espacios rurales. Su producción envuelve una cantidad de relaciones entre humanos y no humanos, prácticas y pensamientos que revelan cómo estos están asociados en el anhelo por una vida mejor que logre transformar la fragmentación social. Aunque en el ejercicio también se evidencian discrepancias entre los actores, conflictos, negociaciones y luchas de poder. Como fue expuesto, derivado de estos procesos se encuentran las afectaciones de tipo emocional. Basado en la forma como esto es sentido por parte de los integrantes de la organización Chiyangua, las relaciones que se hacen en el proceso con otros actores y con las organizaciones van más allá de una relación comercial.

De manera general, estos posicionamientos revelan oportunidades de transformación social. Parece que hay una directriz en la generación de cambio social a través de la promoción de esquemas de la paz pre-imaginados por parte del Estado, que en realidad parecen estar sesgados al no contemplar la realidad de los actores en el caso de los integrantes de la Fundación Chiyangua. De hecho, es a través del conocimiento de la cotidianidad a nivel de la comunidad, que las iniciativas de desarrollo rural en Colombia que contemplan la conservación y salvaguardia del alimento podrán "sintonizarse" con las luchas de las comunidades, las cuales- como en este caso-, están ancladas en los anhelos de una vida sin violencias y para la cual los actores se organizan individual y colectivamente en búsqueda de crear alternativas. En algún sentido, se vuelven alternativas porque desafían el contexto actual, la transformación de los mismos actores así como en su espacio físico y otras entidades humanas y no humanas con las que tienen contacto.

El análisis de este trabajo permite ver que otras formas de sociabilidad fuera del marco institucional del Estado son posibles. Esta observación está en sintonía con lo que mencionan Fisher, Arce y Copado (2017, p. 31) cuando afirman que de estas otras formas "emerge la organización, la agencia, y la creatividad de las materialidades cotidianas que estimulan a las fuerzas hegemónicas del capitalismo a reconstituirse a sí mismas, estableciendo nuevas relaciones de intimidad, intersubjetividades, y afecto a través de la estimulación de la emergencia de compromisos públicos de innovación que tienen el potencial de crear nuevas formas de entendimiento y cambio del mundo". Esta dinámica escapa de las formas de "pensar" del Estado, por lo cual podrían simplemente ser obviadas como un recurso para el cambio social.

El desafío que se puede subrayar al final de este trabajo se refiere a cómo pueden las iniciativas de desarrollo trabajar para que las personas puedan vivir mejor. En este sentido, así como como expresan Arce, Sherwood y Paredes (2017), la práctica del desarrollo necesitaría atención especial a las preocupaciones que han distanciado el afecto de estos debates. Siguiendo esta línea, esta disertación puede otorgar información importante sobre las asociaciones y relaciones diversas de la lucha diaria de los actores por vivir mejor, vivir en paz. Tomando las experiencias analizadas, al parecer a lo que se refiere la paz para este grupo de personas, es al hecho de lograr socializar con más autonomía tanto con humanos como con "no humanos". En este sentido, si bien los actores han logrado aliarse y buscar opciones de ampliar su margen de acción, si no existen condiciones que logren superar la carencia y deuda social que se tiene con las comunidades, es probable que las propuestas no prosperen.

Si las violencias han fracturado la vida social, son las prácticas cotidianas las que podrían permitir la reflexión de politizar los asuntos concernientes a la paz y la reconstrucción de la sociedad. La reflexión que se quiere profundizar, se refiere a la inclusión de la comida como elemento central para encontrar caminos más sensibles, y entender que inversiones hacen los actores para lograr existir, resistir y transformar sus realidades.

REFERENCIAS

ABAD, H. **Colombian Hector Abad on Oblivion**. Entrevistador: Sarah Kanowski. [Sidney]: Radio National, 3 Nov. 2017. (53min52s). Disponible en: <<http://www.abc.net.au/radionational/programs/booksandarts/colombian-writer-hector-abad/9112462>>. Acceso en: 10 oct. 2017.

ALTO COMISIONADO DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LOS REFUGIADOS – ACNUR. **Informe Anual de Tendencias Globales**. [S.l.], 2017. Disponible en: <<http://www.acnur.org/recursos/estadisticas/>>. Acceso en: 20 dic. 2017.

AGROSINO, M. **Etnografia e observação participante**. [s.l]: Artmed, 2009 (Coleção Pesquisa Qualitativa).

ARCE, A. Creating or Regulating Development. Representing modernities through language and discourse. In: ARCE, A.; LONG, N. (Ed.) **Anthropology, Development and Modernities**. Exploring discourses, counter-tendencies and violence. London: Routledge, 2000. p. 32 -51.

ARCE, A. Living in times of solidarity: fair trade and the fractured life worlds of guatemalan coffee farmers. **Journal of International Development**, Malden, v. 21, n. 7, p. 1031-1041, set. 2009.

ARCE, A.; LONG, N. Reconfiguring modernity and development from an anthropological perspective. In: ARCE, A.; LONG, N. (Ed.). **Anthropology, Development and Modernities Exploring discourses, counter-tendencies and violence**. London: Routledge, 2000. p. 1-30.

ARCE, A.; LONG, N. The Dynamics of Knowledge Interfaces between Bureaucrats and Peasants. In: ARCE, A.; LONG, N. (Ed.). **Battlefields of knowledge: the interlocking of theory and practice in Social Research and Development**. London: Routledge, 1992. p. 208-246.

ARCE, A.; SHERWOOD, S.; PAREDES, M. Repositioning food sovereignty: between Ecuadorean Nationalist and cosmopolitan politics. In: TRAUGER, A. (Ed.) **Food Sovereignty in Geographical Context: Discourse, Politics and Practice in Place**. London: Routledge, 2015. p. 125-144.

ARCE, A.; SHERWOOD, S.; PAREDES, M. Introduction: Food embodiments, assemblages and intersubjectivities: ebbs and flows of critical food studies. In: SHERWOOD, S.; ARCE, A.; PAREDES, M. (Ed.). **Food, Agriculture and Social Change**. The Everyday Vitality of Latin America. London: Routledge, 2017. p 1-20.

ARCE, A. Living in times of solidarity: fair trade and the fractured life worlds of guatemalan coffee farmers. **Journal Of International Development**, Malden, v. 21, n. 7, p. 1031-1041, Sept. 2009.

BASQUE culinary center. Leonor **Espinosa Ganadora 2017**. [s.l] Disponible en: <<https://www.basqueculinaryworldprize.com/es/ganadora-2017/>> Acceso en 03 Enero 2018

BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M. L.; PACHECO, J. K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação**. 2. ed. Porto Alegre: ESPM, 2009. p. 15-64.

BARRETO, M. **Os avanços e recuos do acordo de paz na Colômbia**. [S.l.], 2017. Disponible en:
<http://janusonline.pt/images/anuario2017/1.17_MiguelBHenriques_PazCol%C3%B4mbia.pdf>. Acceso em: 28 sept. 2017.

BENEMANN, N.; MENASCHE, R. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 3, p 475-481, 2017.

BETANCOURT, T. **Teofila Betancourt representa a Acua en el Salón del Gusto de SlowFood**. Entrevistador: Fundacion ACUA. 27 oct 2012.(16m45s) Disponible en :
<<https://www.youtube.com/watch?v=S3LrzIZgb30>> Acceso en 16 Julio 2017.

BETANCOURT, T. Audiovisual: **Mujer, tradición y Vida Guapireña. Producción: Colombia** Ministerio de Cultura. Publicado por: Fundación Activos Culturales Afro- ACUA. 13 Mayo 2015. (3m46s) [Guapi]. Disponible en: <<https://www.youtube.com/watch?v=iler0K7ub78>> Acceso en 27 Mayo 2017.

BLACKMAN, L. et al. **Creating Subjectivities Subjectivity**, London, v. 22, n. 1, p. 1- 27, May 2008.

BLANCO, G., ARCE, A.; FISHER, E. **Intersubjetividad y domesticación en el devenir de una región global: territorialización del salmón en la Patagonia chilena. Íconos. Revista de Ciencias Sociales**, [S.l.], n. 54, p. 125-145, 2016.

BLANCO, G., ARCE, A.; FISHER, E. **Becoming a region, becoming global, becoming imperceptible: Territorialising salmon in Chilean Patagonia. Journal of Rural Studies**, New York, n. 42, p. 179-190, 2015.

BOUTROS-GHALI, Boutros. An agenda for peace: Preventive diplomacy, peacemaking and peace-keeping. **International Relations**, London, v. 11, n. 3, p. 201-218, 1992.

CONSEJO NACIONAL DE POLÍTICA ECONÓMICA Y SOCIAL. REPÚBLICA DE COLOMBIA – CONPES. Departamento Nacional de Planeación. **Documento 2734**. Bogotá, D.C., sept. 2015a. p. 21

CONSEJO NACIONAL DE POLÍTICA ECONÓMICA Y SOCIAL. REPÚBLICA DE COLOMBIA – CONPES. Departamento Nacional de Planeación. **Documento 3850**. Bogotá, D.C., 23 nov. 2015b. p. 21.

COMISIÓN NACIONAL DE REPARACIÓN Y RECONCILIACIÓN (COLOMBIA). Área De Memoria Histórica. **¡ Basta ya! Colombia: Memorias de guerra y dignidad**. Bogotá: Centro Nacional de Memoria Histórica, 2016. Disponible en:

<<http://www.centrodememoriahistorica.gov.co/descargas/informes2013/bastaYa/basta-ya-colombia-memorias-de-guerra-y-dignidad-2016.pdf>>. Acceso en: 20 dic. 2017.

CASTRO, A; ESCOBAR, J. Del Resentimiento a la reconciliación. Consideraciones sobre un proceso de paz inclusivo. In: **Venganza o Perdón**. Un camino hacia la reconciliación. [S.l.]: Fundación para la Reconciliación; Planeta, 2017. p. 230-240.

COLOMBIA. Ministerio de Cultura. **Política para el conocimiento y la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia**. Bogotá, 2012

COLOMBIA. Departamento Administrativo Nacional de Estadística. **Resultados Censos**.

Bogotá, 2012b. Disponible en

<https://www.dane.gov.co/files/censos/resultados/NBI_total_municipios_30_Jun_2012.xls>.

Acceso en: 07 feb. 2017.

COLOMBIA. Ministerio de Cultura. **Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano**. Bogotá, 2015 Disponible en: <<https://es.slideshare.net/fundacionacua7/saberes-y-sabores-del-pacifico-colombiano-guapi-quibd>>. Acceso en: 20 dic. 2017.

COLOMBIA. Ministerio de Cultura, Audiovisual: **Mujer, tradición y Vida Guapireña**. Guapi, 2015b. Duración 0:13'13'' Disponible en: <<https://www.youtube.com/watch?v=iler0K7ub78>>. Acceso en 27 de mayo 2017.

COLOMBIA. Departamento Administrativo Nacional de Estadística. **Población de Colombia hoy**. Bogotá, 2015c. Disponible en: <<http://www.dane.gov.co/>>. Acceso en: 07 feb. 2017.

COLOMBIA. Departamento Nacional de Planeación. Bogotá, 2005. Disponible en:

<<https://colaboracion.dnp.gov.co/.../IPM%20por%20municipio%20y%20dpto%202005%>>.

Acceso en: 07 feb. 2017.

CAROLAN, M. S. Embodied food politics. Surrey: Ashgate. In: CLOUGH, P. T.; HALLEY, J. O. M. **The Affective Turn. Theorizing the Social**. Durham, NC: Duke University Press, 2011

CAROLAN, M. Affective sustainable landscapes and care ecologies: getting a real feel for alternative food communities. **Sustain Science**, Tokyo, v. 10, n. 2, p. 317- 329, Apr. 2015.

CIFUENTES R, J. **Memoria cultural del Pacífico**. Medellín: Banco de la Republica; Drake, 1993. Disponible en:

<<http://www.banrepultural.org/blaavirtual/modosycostumbres/memoria/memo2.htm>>. Acceso en: 20 dic. 2017.

DESPACHO DE PLANEACIÓN: OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO-OPP.

Diagnostico Plan de Desarrollo Municipio de Guapi 2015. Disponible en <<http://guapicauca.gov.co/apc-aa-files/65326633653730663866333231313565/diagnostico-plan-de-desarrollo-municipio-de-guapi.pdf>> Acceso en 10 Octubre 2017

COMISIÓN NACIONAL DE DERECHOS HUMANOS MOVIMIENTO POLÍTICO Y SOCIAL MARCHA PATRIÓTICA; INSTITUTO DE ESTUDIOS PARA EL DESARROLLO Y

LA PAZ – INDEPAZ. **Informe Nacional Derechos Humanos**, [S.l.], p. 10, enero/jun. 2017. Disponible en: <<http://www.indepaz.org.co/wp-content/uploads/2017/08/TROCHAS-DE-PAZ-Y-ESPERANZA-Informe-Nacional-de-Derechos-Humanos-enero-junio-de-2017.-Final.pdf>>. Acceso en: 20 dic. 2017.

CORTÉS, A, et al. Comprensiones sobre el perdón y la reconciliación en el contexto del conflicto armado colombiano. **Psychosocial intervention**, [S.l.], v. 25, n. 1, p. 19-25. 2016

CUELLAR, A. Cocina y Paz, un libro de recetas para apoyar a los campesinos. Entrevistador: Sara Kapkin [s.l.] Pacifistas, 28 Octubre 2016. Disponible en: < <http://pacifista.co/cocina-y-paz-un-libro-de-recetas-para-apoyar-a-los-campesinos/>> Acceso en 11 Oct. 2017

CRASKE, N. **Women and politics in Latin America**. Cambridge: Polity Press, 1999.

CHARÃO-MARQUES, F.; JOB SCHMITT, C; OLVIVEIRA, D. Unfolding Agencies and Associations of Agroecology Networks in Brazil. In: SHERWOOD, S.; ARCE, A.; PAREDES, M. (Ed.). **Food, Agriculture and Social Change**. The Everyday Vitality of Latin America. London: Routledge, 2017. p. 126- 140.

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA-DANE. Población de Colombia hoy. 2015. Disponible en < <http://www.dane.gov.co/> >. Consultado el 07 de febrero de 2017.

DELEUZE, G; GUATTARI F. **What is Philosophy?** New York: Verso, 1994

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs**. V. 1. São Paulo: Editora 34, 2000.

DELEUZE, G ; PARNET, C. **Dialogues II**. New York: Continuum, 2002

DELEON, J.P. and Cohen, J.H. Object and walking probes in ethnographic interviewing. **Field Methods**, [S.l.], v. 17, n. 2, p. 200–204, 2005.

DUQUE, J. De las amnistías y el perdón. In: **Venganza o Perdón**. Un camino hacia la reconciliación. [S.l.]: Fundación para la Reconciliación; Planeta, 2017.

ESCOBAR, A., PEDROSA, Á. (Ed.). **Pacífico: ¿Desarrollo o biodiversidad?** Estado, capital y movimientos sociales en el Pacífico colombiano. Bogotá, CEREC y Ecofondo, 1996. p 9-180.

ESCOBAR, M. **Afros**: lo que viene después de la paz. [S.l.], 2016. Disponible en <<http://www.semana.com/nacion/articulo/el-poder-de-las-razas-afros-retos-en-el-posconflicto/478249>>. Acceso en: 12 mayo 2017.

ESPINOSA, L. Foro Alimentarte: **El poder transformador de la Gastronomía**. Mesa Redonda Basque Culinary Prize 2017. [Bogotá] Fundación Corazón Verde. 23 Agosto 2017a. (39min51s). Disponible en: <<https://www.youtube.com/watch?v=HjiECTi3LKc&t=6s>> Acceso 03 Septiembre 2017

ESPINOZA, L. BASQUE culinary center. Leonor **Espinosa Ganadora 2017**. 2017b [s.l.] Disponible en: <<https://www.basqueculinaryworldprize.com/es/ganadora-2017/>> Acceso en 03 Enero 2018

ESPINOSA ARANGO, M. **Memoria cultural y el continuo del genocidio: lo indígena en colombia**. Antipod. Rev. Antropol. Arqueol., Bogotá, n. 5, p. 53-73, Jul. 2007. Disponible en <http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1900-54072007000200004&lng=en&nrm=iso>. Acceso en: 12 mayo 2017

FISHER; E.; ARCE, A.; COPADO, V. D. Embodiment and Reflexivity: Gaining Insight into Food Lifeways through the Chili Cook-off in Ajijic, Mexico. In: SHERWOOD, S.; ARCE, A.; PAREDES, M. **Food, Agriculture and Social Change: The Vitality of Everyday Living and Being in Latin America**. London: Routledge, 2017. p. 21-33.

FUNDACION CORAZON VERDE, Alimentarte Food Festival. 2017. Disponible en: <www.fundacioncorazonverde.org/Contenido/Default.aspx?Id=324> Acceso en feb 2018.

FUNDACIÓN LEONOR ESPINOSA- FUNLEO. **Nuestra fundadora**. Bogotá, 2017. Disponible en: <<http://funleo.org/quienes-somos/>>. Acceso en: 23 dic. 2017.

FUNDACIÓN LEONOR ESPINOSA-FUNLEO Imagen: **Sazonador Pacífico**. En: Facebook, Bogotá. 15 jun.2017a. Disponible en: <https://www.facebook.com/FUNLEODESARROLLO/?ref=br_rs&fref=mentions> Acceso en 25 jul. 2017.

FUNDACIÓN LEONOR ESPINOSA- FUNLEO. **Antología Culinaria de Guapi y Timbiquí. Un Aporte a la Innovación de la Cocina Tradicional**. Bogotá, 2015.

FUNDACIÓN ACTIVOS CULTURALES AFRO-ACUA. **Con el apoyo de la Fundación ACUA, comunidades del Pacífico Colombiano participaron en la XXIV versión de Expoartesánias**-Bogotá. Imagen: Cultivos de Azotea. Guapi. 2013. Disponible en: <<https://www.programaacua.org/index.php/acua-ar/1254-con-el-apoyo-de-la-fundacion-acua-comunidades-del-pacifico-colombiano-participaron-en-la-xxiv-version-de-expoartesantias-bogota>> Acceso: 03 feb.2017.

GERHARDT, T; SILVEIRA, D. **Métodos de pesquisa**. Plageder, p32-45. 2009.

GIDDENS, A. **The Constitution of Society, Outline of the theory of structuration**. [S.l.]: Univ. of California Press, 1984.

GOODMAN, L. A. Snowball sampling. **The Annals of Mathematical Statistics**, [S.l.], v. 32, n. 1, p. 148-170, 1961. Disponible en: <https://projecteuclid.org/download/pdf_1/euclid.aoms/1177705148>. Acceso en: 23 dic. 2017.

GONZALEZ POSSO, C; ESPITIA, C. **Informe Narcoparas**, Instituto de Estudios para el Desarrollo y la Paz –INDEPAZ, Bogotá, p. 15-26, 2017. Disponible en:

<<http://www.indepaz.org.co/wp-content/uploads/2017/10/Informe-2017-narcoparas.pdf>>. Acceso en: 23 dic. 2017.

HERENCIA DE TIMBIQUI. **Coca por Coco**. 10 Dic 2015. Disponible en: <https://www.youtube.com/results?search_query=herencia+de+timbiqui+coca+por+coca+> Acceso en: 22 May. 2017

INGOLD, T. **The perception of the environment**: essays on livelihood, dwelling and skill. [S.l.]: Psychology Press, 2000.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD – OPS; ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD- OMS Colombia. **Indicadores Básicos Departamento del Cauca**. Bogotá, 2010. p. 8. Disponible en: <http://www.paho.org/col/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=datos-y-estadisticas&alias=811-ib-cauca-2010&Itemid=688>. Acceso en: 23 dic. 2017.

KUSENBACH, M. Street phenomenology: the go-a long as ethnographic researchtool. **Ethnography**, London, v. 4, n. 3, p. 455–485, 2003.

KUSENBACH, M. Go-Alongs. In Handbook of Qualitative Research. In: DELAMONT, S. (Ed.) **Education**. London: Edward Elgar, 2012. p. 252-264.

LA "PESCA milagrosa" de los rebeldes. **El País**, Bogotá, 23 feb. 1999. Disponible en: <https://elpais.com/diario/1999/02/23/internacional/919724403_850215.html>. Acceso en: 23 dic. 2017.

LONG, N. **Development sociology**: actor perspectives. London: Routledge, 2001. p. 10-241..

LONG, N. Actors, interfaces and development intervention: meaning, purpose and power. In: KONTINEN, T. (Ed.). **Development intervention**: Actor and activity perspectives. Helsinki: Institute For Development Studies, 2004. p. 14-36.

LONG, N. **Sociología del Desarrollo**: una perspectiva centrada en el actor. México: CIESA, 2007.

LONG, N. Introduction. In: LONG, N.; ARCE, A. (Ed). **Battlefields of knowledge**: The interlocking of theory and practice in Social Research and Development. London: Routledge, 1992. p. 3-15.

LONG, N.; PLOEG, J. D. Heterogeneidade, ator e estrutura: para a reconstrução do conceito de estrutura. In: SCHNEIDER, S.; GAZOLLA, M. (Org.) **Os atores do desenvolvimento rural**: perspectivas teóricas e práticas sociais. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2011. p. 21-48.

LOZANO, B. Mujer y Desarrollo. In: ESCOBAR, A., PEDROSA, Á. (Ed.). **Pacífico**: ¿Desarrollo o biodiversidad? Estado, capital y movimientos sociales en el Pacífico colombiano. Bogotá: CEREC y Ecofondo, 1996. p. 176-204.

MACIEL, M; CASTRO, H. **A comida boa para pensar**: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 2013, vol. 8, p. 321-328.

MARCUS, G. E. Ethnography in/of the world system: The emergence of multi-sited ethnography. *Annual Review of Anthropology*, Palo Alto, CA, v. 24, p. 95- 117, 1995.

MARCUS, G.E. **Ethnography through Thick and Thin**. Princeton: Princeton University Press, 1999.

MATTOS, C. **A abordagem etnográfica na investigação científica**. Rio de Janeiro, *UERJ*, p. 4-18. 2001.

MEZA, C; GROESSCHEN, K. La reconciliación después del estigma en Colombia. In: **Venganza o Perdón**. Un camino hacia la reconciliación. [S.l.]: Fundación para la Reconciliación, Planeta, 2017. p. 217-222.

MILLAN, S. **Efeitos da guerra civil colombiana nas trajetórias dos agricultores do município de María la Baja**. 2015. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal de Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

MINTZ, ?; DU BOIS, C .The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, [S.l.], v. 31, p. 99-119, 2002. Disponible en: <<http://www.jstor.org/stable/4132873>>. Acceso en: 23 dic. 2017.

MONTAÑO, E. **La Organización: un laboratorio de saberes y conocimientos**. Programa de pequeñas donaciones-PPD del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo- PNUD. [Guapi] Jul. 2016 Disponible en: <<https://medium.com/@PPdonaciones/la-organizaci%C3%B3n-un-laboratorio-de-saberes-y-conocimientos-teo-c6af41995e2>>. Acceso en: 11 dic. 2017.

NACIONES UNIDAS. **Reporte Hostigamientos Defensores Derechos Humanos**. Geneva, 2017. Disponible en: <http://imagenes.canalrcn.com/ImgNoticias/oneddhh_preocupada_homicidios_estigmatizacion_y_hostigamientos_a_defensores.pdf?9t0F32O.jm54Xf_miFRWO1nF4N0Ju9Dy>. Acceso en: 23 dic. 2017.

NARVÁEZ, L. 2017. Ente economía política del Odio y cultura ciudadana del perdón. In: **Venganza o Perdón**. Un camino hacia la reconciliación. [S.l.]: Fundación para la Reconciliación; Planeta, 2017. p. 31-75.

NASI, C. **Instituciones políticas para el postconflicto**. En: Rettberg, Angelika (comp.). Construcción de paz en Colombia (pp. 51–85). Bogotá, D. C.: Uniandes. 2012.

OFICINA DEL ALTO COMISIONADO PARA LA PAZ – OACP. **Acuerdo final**: acuerdo final para la terminación del conflicto y la construcción de una paz estable y duradera en Colombia. Bogotá, 24 nov. 2016. Disponible en: <<http://www.altocomisionadoparalapaz.gov.co/procesos-y-conversaciones/Documentos%20compartidos/24-11-2016NuevoAcuerdoFinal.pdf>>. Acceso en: 20 dic. 2017

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN - FAO. **Concepto organización de base comunitaria**. Roma, 2016. Disponible en: <<http://www.fao.org/docrep/009/a0273s/a0273s09.htm>>. Acceso en: 10 feb. 2018.

OROZCO, S. **Mulheres reabitando os sonhos**: um recorrido pelo cuidado da vida. Estudo de caso no município de Maria la Baja, Colômbia. 2016. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal de Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

OSLENDER, U. The Logic of the River: A Spatial Approach to Ethnic-Territorial Mobilization in the Colombian Pacific Region. **Journal of Latin American Anthropology**, [S.l.], v. 7, n. 2, p. 86–117, 2002.

PALACIOS, C. **Perdonar lo imperdonable**. [S.l.]: Planeta, 2016.

PAREDES, M. **Peasants, Potatoes and Pesticides**: Heterogeneity in the Context of Agricultural Modernization in the Highland Andes of Ecuador. Phd (Dissertation) - Wageningen University, The Netherlands, 2010.

PERDIODICO EL PAIS (2016) **Conozca la historia detrás del mejor aborrajado de Colombia**. Autor: Santiago Cruz Hoyos. Nov. 6. 2016. Disponible en: <<http://www.elpais.com.co/entretenimiento/cultura/conozca-la-historia-detras-del-mejor-aborrajado-de-colombia.html>> Acceso en: 05 Nov. 2017

PLAN DE DESARROLLO NACIONAL 2014-2018, PDN. 2014. Disponible en: . Acceso en 26 de febrero 2017

POSTILL, J. Introduction: Theorising media and practice. In: BRÄUCHLERAND, B.; POSTILL, J. (Ed.). **Theorising Media and Practice**. Oxford; New York: Berghahn, 2010. p. 8-10.

RETTBERG, A (Comp.). Construcción de paz en Colombia: Contexto y balance. In: **Construcción de paz en Colombia**. Bogotá: Uniandes, 2012. p. 3–50.

RETTBERG, A. La construcción de paz bajo la lupa: una revisión de la actividad y de la literatura académica internacional. **Estudios Políticos**, Instituto de Estudios Políticos, Universidad de Antioquia, v. 42, p. 13–36, 2013.

RETTBERG A, UGARRIZA J. Reconciliation: a comprehensive framework for empirical analysis. **Security Dialogue**, [S.l.], v. 47, n. 6, p. 517-540, Dec. 2016.

REGISTRO ÚNICO DE VICTIMAS- RUV. **Victimas Desplazamiento**. [s.l.] , 2017. Disponible en: <<http://rni.unidadvictimas.gov.co/RUV>>. Acceso en: 23 dic. 2017.

REGISTRADURÍA NACIONAL DE ESTADO CIVIL; CENTRO DE ESTUDIOS EN DEMOCRACIA Y ASUNTOS ELECTORALES- CEDAE. **Abstencionismo Electoral en Colombia**: Una aproximación a las causas. [S.l.], 2013. Disponible en: <<http://www.registraduria.gov.co/Abstencionismo-electoral-en.html>>. Acceso en: 15 nov. 2017.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA- RAE. **Diccionario de la lengua española**. 22. ed. Madrid, 2017. Disponible en <<http://www.rae.es/rae.html>>. Acceso en: 15 nov. 2017.

RODRÍGUEZ, C. **Lo que le vamos ganando a la guerra**. Mediosciudadanos en contextos de conflicto armado en Colombia. Bogotá:Fescol y Centro de Competencia en Comunicación para América Latina. 2008

ROJAS J. "**Las mujeres en movimiento: Cronica de otras miradas**." En: Escobar, A., Pedrosa Á. Editores. Pacífico: ¿Desarrollo o biodiversidad? Estado, capital y movimientos sociales en el Pacífico colombiano. Bogotá: CEREC y Ecofondo, p. 205-219, 1996.

REYNA, O. Forgive me for being Human: Wirikuta nomadism and rebelious Peyote. In: SHERWOOD, Stephen; ARCE, Alberto; PAREDES, Myriam. **Food, Agriculture and Social Change: The Vitality of Everyday Living and Being in Latin America**. London: Routledge. p. 99-113. 2017

SANTA, J.; GÁLVEZ, A. **El plátano vacío**: conflicto armado y hábitos alimentarios en el pueblo Embera de Frontino, Colombia. Zainak: Cuadernos de Antropología y Etnografía. Vol 30, 195-207. 2008

SASSON, H @HARRYSASSONTCHI. Twitter. Bogotá. Junio 2016. Acceso 21 Junio 2016

KRUGMAN, Paul. **Monetary conspiracy theories**. In: @NYTIMESKRUGMAN. Twitter. New York, 17 Oct. 2015. Disponible en: . Acceso em: 28 out. 2015.

SHERWOOD, S.; ARCE, A.; PAREDES, M. (Eds.). **Food, Agriculture and Social Change**. The Everyday Vitality of Latin America. London: Routledge, p 1-6. 2017.

SHERWOOD, S. et al. **Tackling the new materialities**: Modern food and countermovements in Ecuador. Food Policy, v. 4, n. 1, p. 1-10, mar. 2013.

SCHATZKI, T.R. **The site of the social**: A Philosophical Account of the Constitution of Social Life and Change. University Park, PA. Penn State University Press. 2002

SCHATZKI, T.R. **Spaces and Practices and of a large social phenomena**. Espace Temps.net, Travaux, 24 March 2015. Disponible en: www.espacestemp.net/articles/spaces-of-practices-and-of-large-social-phenomena. Acceso en Enero 2018.

SCHATZKI, T. R. Introduction: practice theory. In: SCHATZKI, T. R.; KNORRCETINA, K.; SAVIGNY, E. **The practice turn in contemporary**. London: Routledge, 2001.

SCHATZKI, T. R. **Social practice**: a wittgensteinian approach to human activity and the social. Cambridge: Cambridge University Press.1996. p 891-996.

SCHATZKI , T. R. The sites of organizations. **Organization Studies**, [S.l.], v. 26, n. 3, p. 465-84, 2005.

STOLLE, D et al. **Politics in the supermarket**: political consumerism as a form of political participation. *International Political Science Review*, vol.26 no.3, p 245-269. 2005

VARGAS, A. Epilogo. En: **Venganza o Perdón**. Un camino hacia la reconciliación. Fundación para la Reconciliación, Editorial Planeta, 2017.

VERSCHOOR,G; TORRES,C. Finding the food by hiding the gold: Andoque abundance, mining, and food in the Colombian Amazon. In: **Food, Agriculture and Social Change**. The everyday Vitality of Latin America. New York. Routledge, 2017. p. 64-75.

VILLA, J., TEJADA, C., SÁNCHEZ, N. & TÉLLEZ, A. **Nombrar lo innombrable**. Reconciliación desde la perspectiva de las víctimas. Bogotá: Programa por la Paz, CINEP. 2007

VICTORIA, C. G., KNAUTH, D. R., & HASSEN, M. N. A. **Pesquisa qualitativa em saúde**: uma introdução ao tema. Porto Alegre: Tomo Editorial. (2000).

WOORTMANN, E. **A comida como linguagem**. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, jan./jun. 2013, p. 5-17.

WATSON R, GASTALDO, E. **Etnometodologia e Análise da Conversa Editora**. Petrópolis, RJ: Vozes PUC Rio (2015)

YESTE, M. P; PERAL, L (2006) **El conflicto de Colombia**. Editorial: Instituto de Estudios Internacionales y Europeos “Francisco de Vitoria”. Consultado el 14 de Noviembre de 2017

ZANETI, T. **Das panelas das nossas avós à Alta Gastronomia**. 1 ed. Jundiaí: Paco Editorial, 2015

ZANETI, T. **Cozinha de raiz**: as relações entre *chefs*, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. 2017. Disponible en: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/164708>> Acceso en oct. 2017

APENDICE A - CARTA PRESIDENTE SANTOS A LEONOR ESPINOSA

Juan Manuel Santos
Presidente de la República de Colombia

Bogotá D.C., 26 de julio de 2017

Chef
Leonor Espinosa
Ciudad

Apreciada Leonor:

Quiero felicitarla, muy especialmente, por haber sido galardonada con el *Basque Culinary World Prize 2017*.

Su trabajo nos ha enseñado que la gastronomía tiene un gran potencial para transformar la sociedad, mejorando la vida de los productores y reivindicando ingredientes y tradiciones propios de nuestra tierra. Por eso me alegra mucho que su trayectoria en favor de la cultura, los sabores y las comunidades de nuestro país reciba este merecido reconocimiento.

Gracias, Leonor, por contribuir –desde la magia de su cocina– a la construcción de paz y reconciliación. Le deseo muchos éxitos en sus proyectos futuros, y no tengo duda de que, con personas talentosas y comprometidas como usted, podemos convertir a Colombia en ejemplo y fuente de esperanza –y también de deleite culinario– para el mundo.

Un afectuoso saludo,